Supplemento ordinario alla “Gazzetta Ufficiale,, n. 174 del 28 luglio 2005 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Giovedì, 28 luglio 2005** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 133

MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 18 luglio 2005.

Quinta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 18 luglio 2005.

Quinta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla *Gazzetta Ufficiale* n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2004, termine fissato dalla circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Sardegna, Umbria e Valle d'Aosta, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 22 luglio 2004;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della quinta revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della quinta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e delle province autonome di Bolzano e Trento, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 luglio 2005

Il Direttore generale: Abate

ALLEGATO

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	mosto cotto
	3	ratafia - rattafia
	4	vino cotto - vin cuott - vin cott
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	annoia
	6	arrosticini di pecora
	7	capra alla neretese
	8	guanciale amatriciano
	9	micischia (aree interne)
	10	mortadella di campotosto
	11	porchetta abruzzese
	12	salame abruzzese
	13	salame aquila
	14	salsiccia di fegato
	15	salsiccia di fegato con miele
	16	salsiccia di maiale sott'olio
	17	salsicciotto frentano
	18	soppressata abruzzese
	19	tacchino alla canzanese
	20	tacchino alla neretese
	21	ventricina teramana
	22	ventricina vastese
formaggi	23	cacio di vacca bianca
	24	caciocavallo abruzzese
	25	caciofiore aquilano
	26	caciotta vaccina frentana
	27	caprino abruzzese
	28	formaggi e ricotta di stazzo
	29	giuncata vaccina abruzzese
	30	giuncatella abruzzese
	31	incanestrato di castel del monte
	32	pecorino d'abruzzo
	33	pecorino di atri
	34	pecorino di farindola
	35	pecorino marcetto (spalmabile)
	36	scamorza abruzzese
grassi (burro, margarina, oli)	37	olio agrumato
	38	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	39	aglio rosso di sulmona
	40	carciofo del vastese
	41	carote dell'altopiano del fucino
	42	castagna roscetta valle roveto
	43	cece
	44	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	45	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)

	46	cotognata e marmellata di mela cotogna
	47	fagioli a olio
	48	fagioli a pane
	49	farro d'abruzzo
	50	lenticchie di s. stefano di sessano
	51	mandorle di navelli
	52	marmellata d'uva (scrucchiata)
	53	marrone di valle castellana
	54	mela della valle del giovengo
	55	olive intosso
	56	patata di montagna del medio sangro
	57	patate degli altipiani d'abruzzo
	58	peperoncino secco piccante
	59	peperone secco dolce
	60	tartufi d'abruzzo
	61	uva di tollo e ortona
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	62	bocconotti di castel frentano
	63	cicerchiata
	64	confetto di sulmona
	65	fiadone
	66	pagnotte da forno
	67	pane cappelli (maiella)
	68	pane casareccio aquilano
	69	pane con le patate
	70	parrozzo
	71	pizzelle
	72	sfogliatella di lama
	73	sise delle monache di guardiagrele
	74	torrone di guardiagrele
	75	torrone tenero al cioccolato di sulmona
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	76	scapece
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	77	miele
	78	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata

REGIONE BASILICATA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	gelatina di maiale
	3	involtini di cotenna
	4	lardo
	5	pancetta
	6	pezzente
	7	prosciutto crudo
	8	salsiccia
	9	soppressata
formaggi	10	caciocavallo
	11	cacioricotta
	12	caprino
	13	casieddo o casieddu
	14	falagone
	15	manteca
	16	mozzarella
	17	padraccio
	18	pecorino
	19	pecorino misto
	20	scamorza
	21	toma
	22	treccia dura
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	23	lampascioni
	24	olive nere secche
	25	peperoni cruschi
	26	pomodori sott'olio
	27	rafano
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	28	biscotti glassati
	29	calzoni di ceci
	30	cicerata
	31	gelatina dolce di maiale
	32	migliaccio
	33	mostaccioli
	34	pane di matera
	35	pizza con i cingoli di maiale
	36	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	37	ravioli
	38	sanguinaccio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	39	ricotta
	40	ricotta forte
	41	ricotta salata

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	buccularu
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	‘nduia
	26	'ndura
	27	‘nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
formaggi	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale
	60	provola

	61	rasco
	62	strazzatella silana
grassi (burro,oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	‘a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	asparago selvatico della calabria
	70	biondo tardivo di trebbisacce
	71	broccoli di rapa
	72	cannonata calabrese
	73	castagne al mosto cotto
	74	castagne di calabria
	75	ceci abbrustoliti, calia
	76	cedro
	77	cedro candito
	78	cicoria selvatica calabrese
	79	cicorie selvatiche sott’olio
	80	cipolla rossa di tropea
	81	cipolline sott’olio
	82	clementine della piana di sibari
	83	collane di peperoni secchi
	84	confettura di pomodori rossi
	85	coroncine di fichi secchi al mirto
	86	crocette
	87	fagiolo di caria
	88	fagiolo poverello bianco
	89	farina di castagne
	90	fichi del cosentino
	91	fichi d'india di calabria
	92	fichi essiccati
	93	fichi freschi cotti al forno
	94	fichi ripieni, fichi chini
	95	finocchietto selvatico di calabria
	96	finocchio di isola capo rizzuto
	97	funghi "rosito"
	98	funghi misti di bosco sott’olio
	99	funghi porcini silani "sillo"
	100	funghi porcini sott’olio
	101	funghi rositi sott’olio
	102	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	103	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	104	involtini di melanzane
	105	limetta
	106	limoni di rocca imperiale
	107	marmellata di arance
	108	marmellata di bergamotto
	109	marmellata di cipolla rossa di tropea
	110	marmellata di clementine
	111	marmellata di limoni
	112	marmellata di mandarini
	113	marmellata di uva
	114	melanzane sott'olio
	115	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	116	miele di fichi
	117	misi misi affucati, amareddi affucati
	118	olive alla calce
	119	olive in salamoia
	120	olive nella giara
	121	olive nere infornate
	122	olive schiacciate

	123	olive sotto sale
	124	origano selvatico della calabria
	125	pallone di fichi
	126	panicilli
	127	patata della sila
	128	peperoncini piccanti ripieni
	129	peperoncini sott'olio
	130	peperoncino di spilinga
	131	peperoncino piccante calabrese
	132	peperone roggianese
	133	pistilli
	134	pomodori secchi
	135	pomodori secchi ripieni
	136	pomodori secchi sott'olio
	137	pomodori verdi conservati
	138	pomodoro di belmonte
	139	trecce di fichi
	140	tritato di peperoncino
	141	zucchini sott'olio
condimenti	142	salmoriglio, sarmurigghiu
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	143	'nzullini
	144	anicini
	145	biscotti alle mandorle e al miele
	146	bucconotto
	147	buffeddi
	148	cannoli, i cannola
	149	chinulille
	150	cotognata
	151	crema reggina
	152	crispelle salate, crispeddhe
	153	crispelle dolci, crispeddhe
	154	crostini di grano
	155	cudduraci, 'nguti
	156	cupeta
	157	cuzzupa
	158	dita d'apostolo
	159	fichi ricoperti al cioccolato
	160	frese bianche
	161	frese integrali
	162	frise al peperoncino
	163	ginetti
	164	granita, scirobetta
	165	lestopitta
	166	liquirizia
	167	liquirizia alla menta
	168	liquirizia all'anice
	169	morticeddhi, frutti alla martorana
	170	mostaccioli
	171	mozzetti
	172	nacatole
	173	nepitelle
	174	ossa di morto, ossa i mortu
	175	pan di spagna di dipignano
	176	pane al miele di cerzeto
	177	pane casereccio
	178	pane con la giuggiulena
	179	pane di castagne
	180	pane di patate
	181	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
	182	pane di segale di canolo
	183	pasta col ferretto
	184	pasta di mandorla al bergamotto

	185	pasta di mandorle
	186	pasta fileja
	187	paste con lo zucchero
	188	pesca
	189	petrale, u petrali
	190	pezzo duro
	191	pignolata al miele, napiteddhi
	192	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	193	piparelle
	194	pitta
	195	pitta di san martino
	196	pitta ‘mpigliata
	197	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	198	pizza di maggio, pitta di maju
	199	pizzi ccu niebiti
	200	pizziccul'ova
	201	rafioli
	202	sammartine
	203	sanguinaccio
	204	scaldatelle, scaldateddi
	205	scalille
	206	sguta
	207	sorbetto al bergamotto
	208	sospiri di monaca
	209	stomatico
	210	stracetti
	211	stroncatura, struncatura
	212	susumelle
	213	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	214	taralli bianchi
	215	taralli morbidi
	216	tarallini ai semi di anice
	217	tarallini ai semi di finocchio
	218	tarallini al peperoncino
	219	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	220	tartufo di pizzo
	221	torroncino
	222	torrone a poglia con mandorle, turruni
	223	torrone di arachidi con zucchero
	224	torrone gelato, turruni gelatu
	225	turdilli
	226	xialuni
	227	zeppole, zzippulii san giuseppi
prodotti della gastronomia	228	frittata pasquale
	229	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	230	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	231	melanzane ripiene, mulingiani chini
	232	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	233	parmigiana
	234	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	235	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	236	pomodori ripieni, pummaroro chini
	237	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	238	uova e curcuci, ova chi curcuci
	239	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	240	acciughe marinate
	241	acciughe salate
	242	aguglie, costardelle fritte
	243	alici salate
	244	alici salate e pepate

	245	alici sott'olio
	246	bottarga di tonno
	247	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	248	involtini di pesce spada
	249	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	250	pesce sciabola, vela, spatola
	251	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta
	252	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci
	253	rosamarina
	254	sarde salate
	255	sarde salate e pepate
	256	sardella salata di crotone
	257	stocafisso, stocco alla ghiotta
	258	stocco di mammola
	259	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	260	tortiera di alici
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	261	miele di arancio calabrese
	262	miele di castagno calabrese
	263	miele di corbezzolo
	264	miele di eucaliptus calabrese
	265	miele di melata di abete calabrese
	266	miele di sulla calabrese
	267	ricotta
	268	ricotta affumicata
	269	ricotta di capra affumicata
	270	ricotta di pecora
	271	ricottone salato

REGIONE CAMPANIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d'amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciroppo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	braciola di capra di siano
	19	capicollo
	20	capicollo di ricigliano
	21	carne bufalina
	22	carne di suino di razza casertana
	23	carne ovina di laticauda
	24	cervellatine
	25	cicoli
	26	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	27	fegato con la zeppa
	28	filetto di vairano patenora
	29	filettone di vairano patenora
	30	fiocco di prosciutto
	31	fleppa
	32	gelatina di maiale
	33	mozzariello
	34	nnoglia di maiale
	35	pancetta arrotolata
	36	pancetta tesa
	37	prosciutto di casaletto
	38	prosciutto di monte
	39	prosciutto di pietraroja
	40	salame napoli
	41	salame di mugnano
	42	salsiccia
	43	salsiccia affumicata
	44	salsiccia di polmone
	45	salsiccia sotto sugna
	46	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	47	samurchio
	48	soppressata cilentana e del vallo di diano
	49	soppressata del sannio
	50	soppressata di gioi cilento

	51	soppressata di ricigliano
	52	soppressata irpina
	53	zuppa di soffritto
formaggi	54	bebè di sorrento
	55	bocconcini alla panna di bufala
	56	burrini e burrata di bufala
	57	caciocavallo affumicato
	58	caciocavallo di bufala
	59	caciocavallo di castelfranco
	60	caciocavallo podolico
	61	cacioricotta caprino del cilento
	62	caciottina canestrata di sorrento
	63	caso conzato
	64	casoperuto e marzolino
	65	fiordilatte
	66	formaggio caprino del cilento
	67	manteca
	68	manteca del cilento
	69	mozzarella nella mortella
	70	pecorino del monte marzano
	71	pecorino di bagnolese
	72	pecorino di carmasciano
	73	pecorino di laticauda
	74	pecorino fresco e stagionato
	75	pecorino salaprese
	76	provola affumicata
	77	provola affumicata di bufala
	78	provolone del monaco
	79	riavulillo
	80	scamorza
	81	scamorza di bufala
	82	scamosciata
	83	stracciata
	84	treccia
grassi (burro, margarina, oli)	85	burro di bufala
	86	olio extravergine di oliva irpinia
	87	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	88	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	89	aglio dell'ufita
	90	albicocca vesuviana
	91	amarene appassite dei colli di s. pietro
	92	arancia di pagani
	93	arancia di sorrento
	94	broccolo del vallo di diano
	95	caldarroste in sciroppo e rum
	96	cappella
	97	carciofo bianco
	98	carciofo capuanella
	99	carciofo di castellammare
	100	carciofo di montoro

	101	carciofo di pietrelcina
	102	carciofo di procida
	103	cardone
	104	carlentina
	105	carosella
	106	castagna del monte faito
	107	castagna del prete
	108	castagna di acerno
	109	castagna di serino
	110	castagna paccuta
	111	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	112	cavolfiore gigante di napoli
	113	cece di cicerale
	114	ciambottella
	115	cicoria selvatica
	116	cicoria verde di napoli
	117	ciliegia del monte
	118	ciliegia della recca
	119	ciliegia di bracigliano
	120	ciliegia di siano
	121	ciliegia maiatica
	122	ciliegia melella
	123	ciliegia s. pasquale
	124	cipolla bianca di pompei
	125	cipolla ramata di montoro
	126	cipollotto nocerino
	127	fagioli lardari
	128	fagioli quarantini
	129	fagioli tabacchini
	130	fagiolo dell'occhio
	131	fagiolo di controne
	132	fagiolo di villaricca
	133	fagiolo striato del vallo di diano
	134	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
	135	fava di miliscola
	136	fichi secchi con miele
	137	fico bianco del cilento
	138	fico di s. mango
	139	finocchio bianco palettone
	140	finocchio di sarno
	141	giallona di siano
	142	kaki vainiglia napoletano
	143	lenticchia di valle agricola
	144	limone di procida
	145	lupino gigante di vairano
	146	marrone di roccadaspide
	147	marrone di s. cristina
	148	marrone di scala
	149	marzellina
	150	marzocca
	151	mela capodiciuccio
	152	mela chianella
	153	mela chichedda
	154	mela limoncella
	155	mela limoncellona

	156	mela san giovanni
	157	mela sergente
	158	mela tubbiona
	159	mela zitella
	160	melannurca campana
	161	melanzana cima di viola
	162	melone di altavilla
	163	melone napoletano
	164	nocciola camponica
	165	nocciola di s. giovanni
	166	nocciola mortarella
	167	nocciola riccia di talanico
	168	noce di sorrento
	169	noce malizia
	170	noce san martino
	171	oliva caiazzara
	172	oliva masciatica
	173	olive pisciottane schiacciate sott'olio
	174	papaccelle
	175	pappola
	176	patata novella
	177	peperoncini ripieni al tonno
	178	peperoncini verdi o di fiume
	179	peperoni quagliettani
	180	pera del rosario
	181	pera mastantuono
	182	pera pennata
	183	pera sant'anna
	184	pera sorba
	185	pera spadona di salerno
	186	pera spina
	187	percoca col pizzo
	188	percoca puteolana
	189	percoca terzarola
	190	pesca bellella di melito
	191	pesca bianca napoletana
	192	peschiole
	193	piselli cornetti
	194	pomodori secchi sott'olio
	195	pomodorino campano
	196	pomodorino corbarino
	197	pomodorino vesuviano
	198	pomodoro di sorrento
	199	pomodoro spuniello
	200	prugna coglipiecuri
	201	risciola
	202	saragolla
	203	scarola bianca riccia schiana
	204	speuta
	205	susina botta a muro
	206	susina marmulegna
	207	susina pappacona
	208	susina pazza
	209	susina scarrafona
	210	susina turcona
	211	tartufo di colliano

	212	tartufo nero di bagnoli irpino
	213	uva catalanesca
	214	uva cornicella
	215	zucca napoletana
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	216	babà
	217	biscotti al miele
	218	biscotti di castellammare
	219	biscotto di grano integrale
	220	biscotto di granone
	221	calzoncelli
	222	calzone
	223	cartellate con mosto
	224	casatiello dolce
	225	casatiello sugna e pepe
	226	chiacchiere
	227	copeta
	228	delizie al limone
	229	follovielli
	230	fusillo di felitto
	231	fusillo di gioi
	232	migliaccio
	233	mustaccioli
	234	ndunderi
	235	pagnotta di santa chiara
	236	pancotto dei foresi
	237	pane dei camaldoli
	238	pane di iurmano
	239	pane di montecalvo
	240	pane di padula
	241	pane di san sebastiano
	242	pane di saragolla
	243	pane di villaricca
	244	panesillo di ponte
	245	pantorrone
	246	panuozzo
	247	panzarotti
	248	pasta di gragnano
	249	pastiera
	250	pigna
	251	pizza chiena
	252	pizza con ricotta
	253	pizza di scarola
	254	pizza migliazza cu li frittole
	255	pizza napoletana verace artigianale
	256	puccellato dolce
	257	puccellato salato
	258	raffioli
	259	raviolo di ricotta di pecora
	260	ricci
	261	roccocò
	262	sanguinaccio
	263	scaldatelle
	264	scialatiello

	265	sfogliatella
	266	sfogliatella santa rosa
	267	sospiri al limone
	268	spantorrone di grotta
	269	struffoli
	270	susamielli
	271	taraddi con finocchio
	272	taralli intrecciati
	273	tarallini al vino
	274	tarallo con le mandorle
	275	tarallo di agerola
	276	tarallo sugna e pepe
	277	tarallucci al naspro
	278	tasca
	279	torroncino di roccagloriosa
	280	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	281	torrone di benevento
	282	torrone di castagna
	283	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	284	zandraglia
	285	zeppola di s. giuseppe
	286	zeppola fritta
preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	287	acciughe sotto sale
	288	alicette piccanti
	289	alici di menaica
	290	alici marinate
	291	colatura di alici di cetara
	292	filetti di alici sott'olio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	293	miele di acacia
	294	miele di castagno
	295	miele di girasole
	296	miele di sulla
	297	miele millefiori
	298	ricotta di fuscella
	299	ricotta di laticauda
	300	ricotta essiccata di bufala
	301	ricotta essiccata ovicaprina
	302	ricotta fresca di bufala
	303	ricotta fresca ed essiccata di capra
	304	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	305	ricotta salaprese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	anicione, andsòn
	2	marsala all'uovo, marsala al'öv
	3	nocino, nosen nozèn
	4	sorbo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese;
	6	bel e cot, belecot
	7	bondiola
	8	cappello del prete, cappel da pret
	9	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	10	castrato di romagna, castrè, castròn
	11	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrisolon
	12	coppa arrosto, cupa arost
	13	coppa di parma
	14	culatello, culatel
	15	fiocchetto
	16	fiocco di culatello
	17	lardo, gras
	18	pancetta canusina
	19	piccola di cavallo, picula 'd caval
	20	pollo di razza fidentina
	21	porchetta, purcheta
	22	salama da sugo
	23	salama da sugo di madonna boschi
	24	salame all'aglio, salam da l'ai
	25	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	26	salame felino
	27	salame fiorettino
	28	salame gentile, salam gentil
	29	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	30	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	31	stracotto alla piacentina, 'l stua
	32	suino di razza mora o mora romagnola
	33	suino pesante
	34	tasto, tast
	35	zuccotto di bismantova
condimenti	36	sale, sèl
formaggi	37	il fossa di sogliano al rubicone, furmai ad fosa
	38	pecorino del pastore
	39	pecorino dell'appennino reggiano
	40	ravaggiolo
	41	ribiola della bettola, ill ribiol
	42	robiola, ribiola, furmai nis
	43	scquacquerone di romagna, squaquaron

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	44	aglio bianco di monticelli
	45	aglio di voghiera, l'ai d'ughiera
	46	albicocca val santerno di imola
	47	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	48	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	49	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	50	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	51	antiche varietà di fichi piacentini: verdulino, verdulen, della goccia, d'la gusa
	52	antiche varietà di mandorla piacentina: mandorla piacentina
	53	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	54	antiche varietà di olivo piacentino: monte giogo, vernasca
	55	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	56	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	57	cardo gigante di romagna
	58	castagna fresca e secca di granaglione
	59	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	60	ciliegia di vignola
	61	cipolla tipica di medicina
	62	cocomero tipico di san matteo decima
	63	doppio concentrato di pomodoro
	64	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	65	fragola di romagna
	66	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	67	loto di romagna
	68	marrone di campora, maron ed campra
	69	melone tipico di san matteo decima
	70	patata di bologna
	71	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	72	saba dell'emilia-romagna, sapa
	73	sapore, savor

	74	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval
	75	sugali, sugal
	76	sughi d'uva reggiani
	77	susina di vignola
	78	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	79	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	80	tartufo bianco pregiato
	81	tartufo nero di fragno, trifola
	82	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula nigra
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	83	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	84	anolini, anvein, amvei, anvei
	85	anolino, anolen
	86	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	87	biscione reggiano
	88	bizulà
	89	bomba di riso, bomba 'd ris
	90	borlengo, burleng, burlang
	91	bustrengo, bustrenga, bustrèng, bustèngh
	92	canestrelli, canestrèli
	93	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	94	cappelletti, caplitt
	95	cappelletto reggiano
	96	castagnaccio, pattona
	97	ciaccio, ciacc
	98	ciambella ferrarese, brazadela
	99	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	100	ciambella, boslan
	101	ciambelline, buslanein
	102	croccante, cruccant
	103	dolce di san michele, dolz ad san michele
	104	erbazzone di reggio emilia
	105	focaccia con ciccioli, chisola
	106	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	107	frittelle di riso, fritell ad ris
	108	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
	109	garganello, garganell
	110	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	111	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	112	latte brulè, latt brulè
	113	latte in piedi, latt in pè
	114	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, lasagnotti, meltajé, maltajéd, meltajéd
	115	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	116	miacetto, miacet

	117	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz
	118	mistuchina, mistuchen
	119	mosto cotto, must cot
	120	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	121	pane casareccio, pan casalen
	122	pane di zucca, pan ad zucca
	123	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
	124	pane schiacciato, batäro
	125	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
	126	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	127	pattona
	128	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	129	pinza bolognese, penza bolognese
	130	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
	131	sbricciolina, sbrisulina
	132	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	133	spongata di busseto
	134	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	135	spongata di reggio emilia
	136	stracchino gelato, stracchein in gelato
	137	strozzapreti, strozaprit
	138	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	139	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	140	topino d'ognissanti
	141	torta d'erbe
	142	torta dei preti, turta ad prètt
	143	torta di granoturco, turta ad melga
	144	torta di mele, turta ad pum
	145	torta di pere, turta ad per
	146	torta di prugne, turta ad brugna
	147	torta di riso di reggiana
	148	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	149	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	150	tortelli di erbetta, torde d'erbeta
	151	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	152	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
	153	tortellini di bologna
	154	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
prodotti della gastronomia	155	agnello alla piacentina, agnel ala piasinteina

	156	anguilla in umido, anguilla in umid
	157	cavoli ripieni, cavul ripein
	158	cotenna e ceci, cudga e sisar
	159	dolce e brusco, dulz e bruhsc
	160	faraona alla creta, faraona al creda
	161	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	162	funghi fritti, fonz fritt
	163	gnocchi, gnocc
	164	insalata rustica, rustisana
	165	lasche del po in carpione, sticc'in carpiòn
	166	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	167	lumache alla bobbiesi, maccheron bubbies
	168	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
	169	merluzzo in umido, marluss in umid
	170	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	171	ovuli ripieni, ovuli ripein
	172	pancetta e piselli, panzetta e riviott
	173	polenta condita, puleinta consa
	174	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	175	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	176	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	177	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
	178	salsa di prezzemolo, salsa ad savur
	179	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	180	torta di patate, turta d'patat
	181	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	182	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	183	tortelli di zucca, tortei ad zucc
	184	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	185	verzolini, varzulein
	186	zucchini ripieni, zucchein ripein
	187	zuppa di ceci, suppa ad sisar
	188	zuppa di pesci, suppa ad pess
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	189	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	190	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	191	miele di tiglio, mel tiglio
	192	miele vergine integrale
	193	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	194	acquadelle marinate
	195	anguilla marinata di comacchio

REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	most
	2	sciroppo di olivello spinoso
	3	sciroppo di piccoli frutti
	4	sciroppo di sambuco
	5	sciroppo di tarassaco
	6	succo di mela
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	agnello istriano
	8	argjel
	9	bondiola
	10	brusaula
	11	cappone friulano
	12	coppa di testa
	13	cotto d'oca
	14	crafus
	15	filon
	16	insaccati affumicati
	17	lardo
	18	lingua cotta di carnia
	19	linguâl
	20	lujanie
	21	marcundela
	22	musetto
	23	ossocollo e culatello affumicati
	24	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	25	pancetta arrotolata manicata
	26	pancetta con lonza
	27	pancetta stesa, lardo, guanciale
	28	peta
	29	petto d'oca affumicato
	30	pindulis
	31	polmonarie
	32	porcaloca
	33	prosciuttino crudo d'oca
	34	prosciutto cotto praga
	35	prosciutto di cormons
	36	prosciutto dolce o affumicato
	37	salam di cueste
	38	salame d'oca
	39	salame friulano
	40	sanganel
	41	sassaka
	42	sbarbot
	43	schulta fumat
	44	sopressa
	45	spalla cotta di carnia affumicata
	46	speck affumicato
	47	speck d'oca
	48	stinco di carnia
condimenti	49	aceto di mele

formaggi	50	caciotta caprina
	51	cuincir
	52	formadi frant
	53	formaggio asìno
	54	formaggio caprino morbido
	55	formaggio di malga
	56	formaggio salato
	57	formai del cìt
	58	frico
	59	latteria
	60	monte re
	61	sot la trape
	62	tabor
grassi (burro, margarina, oli)	63	olio dei colli orientali
	64	olio del carso
	65	ont (burro fuso di malga)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	aglio di resia
	67	asparago bianco
	68	asparago verde in agrodolce
	69	blave di mortean
	70	brovada
	71	craut garp
	72	fagioli borlotti di carnia
	73	lidrìc cul pòc
	74	mais da polenta
	75	patate di ribis e godia
	76	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	77	pesca iris rosso
	78	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	79	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	80	radic di mont
	81	radicchio canarino
	82	ràti
	83	rosa di gorizia
	84	savors
	85	vellutata di asparago verde
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	86	biscotto esse
	87	biscotto pordenone
	88	buiadnik
	89	cjalcune
	90	cjalzòns
	91	colaz
	92	favette triestine
	93	gubana
	94	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	95	marmellata di olivello spinoso e mele
	96	pinza triestina
	97	presnitz
	98	putizza
	99	strucchi

preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	100	calamaro di saccaleva
	101	canocia de nassa, cannocchia di nassa
	102	dondolo, tartufo di mare
	103	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	104	mormora di miramare
	105	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	106	passera coi ovi, passera con le uova
	107	pedocio de trieste, cozza di trieste
	108	pesce di valle
	109	sardoni in savor
	110	sardoni salati
	111	sievoli soto sal
	112	trota affumicata di san daniele
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	113	miele di marasca del carso
	114	miele friulano di acacia
	115	miele friulano di castagno
	116	miele friulano di tarassaco
	117	miele millefiori del carso
	118	miele millefiori della montagna friulana
	119	miele millefiori della pianura friulana
	120	ricotta affumicata di malga
	121	ricotta di capra

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore di genziana
	2	liquore fragolino
	3	liquore nocino
	4	mistrà
	5	sambuca romana
	6	sambuca viterbese
	7	vino fragolino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	8	braciole sott'olio
	9	buddellucci o viarelli
	10	capocollo o lonza
	11	carne di bovino maremmano
	12	carne di coniglio leprino viterbese
	13	carne di pecora secca
	14	coppa (coppa viterbese)
	15	coppa reatina
	16	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	17	guanciale
	18	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	19	lardo stagionato al maiale nero
	20	lombetto della sabina e dei monti della laga
	21	lombetto o lonza
	22	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	23	mortadella di cavallo
	24	omento di maiale (beverelli)
	25	pancetta di suino
	26	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	27	porchetta
	28	porchetta (di ariccia, di viterbo)
	29	porchetta di poggio bustone
	30	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	31	prosciutto cotto al vino ci cori
	32	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	33	prosciutto di montagna della tuscia
	34	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	35	salame paesano
	36	saldamirelli
	37	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	38	salsicce secche aromatiche
	39	salsicce secche di suino
	40	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	41	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	42	salsiccia di fegato (mazzafegato di viterbo, paesana da sugo)
	43	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	44	salsiccia di fegato di suino
	45	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	46	spalla di suino (spalluccia)
	47	tordo matto di zagarolo
	48	vitellina di bufala di amaseno
	49	vitellone di itri
	50	zampetti
	51	zauzicchie e salam funnan
condimenti	52	pasta di olive
	53	salsa all'amatriciana

formaggi	54	burrata di bufala
	55	cacio fiore
	56	cacio magno
	57	cacio magno alle erbe
	58	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	59	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	60	cacioricotta di bufala
	61	caciotta dei monti della laga
	62	caciotta della sabina
	63	caciotta della sabina alle erbe
	64	caciotta di bufala
	65	caciotta di bufala pontina
	66	caciotta di mucca
	67	caciotta di vacca ciociara
	68	caciotta di vacca ciociara aromatizzata
	69	caciotta genuina romana
	70	caciotta mista ai bronzi
	71	caciotta mista della tuscia
	72	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	73	caciottina di bufala di amaseno
	74	caciottina di bufala di amaseno aromatizzata
	75	ciambella di morolo
	76	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	77	formaggio di capra
	78	gran cacio di morolo
	79	marzolino e/o marzolina
	80	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)
	81	pecorino ai bronzi
	82	pecorino dei monti della laga
	83	pecorino della sabina
	84	pecorino della sabina alle erbe
	85	pecorino di amatrice
	86	pecorino in grotta del viterbese
	87	pressato a mano
	88	provola di bufala (semplice e affumicata)
	89	provola di vacca (semplice e affumicata)
	90	provolone vaccino
	91	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	92	squarquaglione dei monti lepini
grassi (burro, margarina, oli)	93	burro di san filippo
	94	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	95	olio monovarietale extra vergine di itrana
	96	olio monovarietale extra vergine di salviana
	97	olio monovarietale extra vergine di sirole
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	98	actinidia
	99	aglio rosso di castelliri
	100	aglio rosso di proceno
	101	broccoletti sezzesi "sini"
	102	broccoletto di anguillara
	103	broccolo romanesco
	104	carciofini sott'olio
	105	carciofo di orte
	106	carciofo di sezze
	107	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	108	carote di viterbo in bagno aromatico
	109	castagna di terelle
	110	cece del solco dritto di valentano
	111	ceci
	112	cicerchia
	113	cicerchia di campodimele
	114	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	115	ciliegia di celleno
	116	ciliegia ravenna della sabina
	117	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	118	fagiolo a pisello
	119	fagiolo borbontino

	120	fagiolo cannellino di atina
	121	fagiolo ciavattone piccolo
	122	fagiolo del purgatorio di gradoli
	123	fagiolo di sutri
	124	fagiolo giallo
	125	fagiolo solfarino
	126	fagiolo verdolino
	127	fagiolone di vallepietra
	128	farina di marroni
	129	farro
	130	farro dei monti lucretili
	131	farro del pungolo di acquapendente
	132	ferlengo o finferlo di tarquinia
	133	fichi sciroppati con nocciole
	134	fichi secchi di sonnino
	135	finocchio della maremma viterbese
	136	fragolina di nemi
	137	lattuga signorinella di formia
	138	lenticchia di onano
	139	lenticchia di rascino
	140	lenticchia di ventotene
	141	marmellata di agrumi
	142	marmellata di castagne
	143	marmellata di mele al mosto cotto
	144	marmellata di uva fragola
	145	marmellata di viscioli
	146	marrone (dei monti cimini, di cave)
	147	marrone di arcinazzo romano
	148	melanzane sott'olio
	149	mentuccia essiccata
	150	nocciola dei monti cimini
	151	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	152	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	153	patata dell'alto viterbese
	154	patata di leonessa
	155	peperone "corno di bue" di pontecorvo
	156	peperone alla vinaccia
	157	peperoni secchi
	158	pere sciroppate al mosto
	159	pesche o percoche sciroppate
	160	pinolo del litorale laziale
	161	pomodoro corno di toro
	162	pomodoro scatolone di bolsena
	163	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	164	scorsone o tartufo d'estate
	165	tartufo di campoli appennino
	166	tartufo dei monti lepini
	167	tartufo di cervara
	168	tartufo di saracinesco
	169	uva da tavola pizzutello di tivoli
	170	visciolo dei monti lepini
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	171	amaretti
	172	amaretti casperiani
	173	amaretto di guarcino
	174	bastoni
	175	biscotti
	176	biscotti e ciambelle all'uovo
	177	biscotti sezzesi
	178	biscotto di sant'anselmo
	179	bussolani
	180	cacchiarelle
	181	caciata di sezze

	182	caciatella di maenza
	183	cacione di civitella s. paolo
	184	calzone con verdure
	185	casata pontecorvese
	186	castagnaccio
	187	castagne stampate
	188	ciacamarini
	189	ciambella al mosto
	190	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	191	ciambella all'anice di veroli
	192	ciambelle al vino
	193	ciambelle al vino moscato di terracina
	194	ciambelle con l'anice
	195	ciambelle da sposa
	196	ciambelle del barone
	197	ciambelle di magro di sermoneta
	198	ciambelle n'cotte
	199	ciambelle salate
	200	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	201	ciambelline
	202	ciammella ellenese
	203	ciammelle d'ova
	204	ciammellono
	205	ciriola romana
	206	crostata di viscioli di sezze
	207	crostatine di viscioli di sezze
	208	crostatino ripieno
	209	crustoli de girgenti
	210	cuzzi di roviano
	211	dolce di patate
	212	falia
	213	fave dei morti
	214	ferratelle
	215	fettarelle
	216	fettuccine
	217	filone sciapo da 1 kg.
	218	frascarelli
	219	frittelli di riso
	220	frittelline di mele di maenza
	221	frittellone di civita castellana
	222	giglietti di sermoneta e priverno
	223	gliu panettono di maenza
	224	gnocchetti di polenta
	225	gnocchi de lu contadino
	226	gnocchi di castagne
	227	gnocchi ricci
	228	i recresciuti di maenza
	229	la copeta
	230	lacna stracciata di norma
	231	le crespelle di maenza
	232	lu cavalluccio e la puccanella
	233	maccheroni
	234	maccheroni a matassa
	235	maltagliati o fregnacce
	236	mostaccioli
	237	murzelli
	238	murzitti
	239	pacchiarotti
	240	pagnottelle di salatuoro di sezze
	241	palombella
	242	pane casareccio di lariano
	243	pane casareccio di lugnola
	244	pane casareccio di montelibretti
	245	pane con le olive bianche e nere

	246	pane con le patate (con purea di patate)
	247	pane di canale monterano
	248	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	249	pane di veroli
	250	pane integrale al forno a legna
	251	pangiallo
	252	panicella di sperlonga
	253	panini all'olio
	254	panpapato
	255	panpepato
	256	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
	257	pastarelle col cremore
	258	paste di viscioli di sezze
	259	pezzetti (sermoneta)
	260	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	261	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	262	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	263	pizza d'ova
	264	pizza fritta
	265	pizza sucia
	266	pizzicotti (biscotti)
	267	pizzicotto (pasta alimentare)
	268	polentini
	269	pupazza frascatana
	270	ravioli con crema di castagne
	271	ravioli di patate
	272	raviolo di san pancrazio
	273	sagne
	274	salavatici di roviano
	275	sciuscella
	276	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
	277	serpette
	278	serpette di sermoneta
	279	sfusellati
	280	spaccaregli di sezze
	281	spumette
	282	strozzapreti
	283	struffoli di sezze e lenola
	284	tagliatelle di castagne
	285	taralli
	286	tersitti de girgenti
	287	terzetti
	288	tiella di gaeta
	289	tisichelle viterbesi
	290	torroncino di alvito
	291	torta di ricotta di sermoneta
	292	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	293	torta pasqualina
	294	torteri di lenola
	295	tortolo di pasqua
	296	tortolo di sezze
	297	tozzetti (di viterbo)
	298	tozzetti di pasta frolla
	299	treccia all'anice di civitella s. paolo
	300	tusichelle
	301	zaoiardi di anagni
	302	zippole

preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	303	alici sotto sale del golfo di gaeta
	304	coregone del lago di bolsena
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	305	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	306	fiordilatte
	307	miele del monte rufeno
	308	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	309	ricotta di bufala affumicata
	310	ricotta di bufala infornata
	311	ricotta di bufala salata
	312	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	313	ricotta secca
	314	ricotta viterbese

REGIONE LIGURIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	coppa
	9	frizze (grive)
	10	gambetto di maiale, gambetto
	11	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	12	mostardella
	13	pancetta
	14	paté di lardo
	15	pecora brigasca
	16	prosciutta
	17	prosciutto cotto
	18	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	19	salame cotto
	20	salame crudo
	21	salame genovese di sant'olcese, di orero
	22	salsiccia
	23	salsiccia di brugnato
	24	salsiccia di ceriana, slasiccia
	25	salsiccia di pignone
	26	sanguinaccio
	27	sopressata
	28	stecchi
	29	testa in cassetta (soppressata)
	30	tomaselle
	31	vacca cabannina
	32	zeraria (zraria)
condimenti	33	agliata
	34	marò
	35	pasta di acciughe
	36	pesto (alla genovese)
	37	pesto d'aglio
	38	salsa di noci
	39	salsa di pinoli
	40	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	41	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	42	sugo di gherigli
formaggi	43	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	44	caciotta (caciotta di brugnato)
	45	caprino (della valbrevenna)
	46	caprino di malga (delle alpi marittime)
	47	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	48	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	49	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara

	50	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	51	giuncata (zuncà, giuncà)
	52	mozzarella di brugnato
	53	pecorino di malga
	54	prescinseua (quagliata)
	55	robiola (della val bormida)
	56	s. stefano d'aveto (san ste')
	57	sarasso (sarazzu)
	58	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	59	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
grassi	60	butiru (bitiru, burro)
	61	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	62	olio extravergine di oliva arnasca
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	63	aglio bianco (di vessalico)
	64	albicocca tigrato, miscimìn tigrato
	65	albicocca valleggia
	66	arancio pernambucco (portugallo)
	67	asparago violetto (violetto di albenga)
	68	carciofo di provenza, violet di provenza
	69	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	70	carciofo spinoso di pompeiana
	71	carota di albenga
	72	castagna bodrasca
	73	castagna gabbiana
	74	castagna secca
	75	cavolo broccolo (lavagnino)
	76	cavolo gaggetta
	77	chinotto di savona
	78	ciliegio durone sarzanese
	79	cipolla di pignone
	80	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	81	confettura di frutti di bosco
	82	fagiolana di torza
	83	fagioli bianchi
	84	fagiolo borlotto di mangia
	85	fagiolo cannellino della val di vara
	86	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	87	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo
	88	fagiolo gianetto
	89	fagiolo lupinaro
	90	fagiolo rampicante basso di pignone
	91	farina di castagne
	92	fichi figalini neri
	93	fichi rondette
	94	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola,
	95	fungo porcino secco
	96	fungo porcino spontaneo
	97	granturco dall'asciutto, granun
	98	melanzana tonda (genovese)
	99	melo belfiore
	100	melo beverino
	101	melo bianchetta
	102	melo carla
	103	melo musona
	104	melo pipin

	105	melo rugginin
	106	melo stolla
	107	nocciolo bianchetta
	108	nocciolo codina
	109	nocciolo dall'orto
	110	nocciolo del rosso
	111	nocciolo longhera
	112	nocciolo menoia
	113	nocciolo noscella
	114	nocciolo ronchetta
	115	nocciolo savreghetta
	116	nocciolo tapparona
	117	nocciolo trietta
	118	olivo colombaia
	119	olivo lavagnina
	120	olivo mortina
	121	olivo pignola
	122	olivo razzola
	123	olivo rossese
	124	olivo taggiasca
	125	patata cannellina nera
	126	patata di pignone
	127	patata prugnona
	128	patata quarantina bianca
	129	patata salamina, calice al cornoviglio
	130	pesco birindella
	131	pisello (di lavagna)
	132	pisello nero di l'ago
	133	radice (di chiavari)
	134	rape
	135	rape di nasino
	136	rose da sciroppo
	137	sciroppo di rose
	138	scorzonera
	139	susine "balle d'ase"
	140	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
	141	susino collo storto
	142	susino massina
	143	tartufo
	144	violetta di villanova di albenga
	145	vitigno barbarossa
	146	vitigno crovin
	147	vitigno moscatello di taggia
	148	vitigno scimiscià
	149	zucchino alberello di sarzana
	150	zucchino genovese
	151	zucchino trombetta
paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	152	amaretti di sassello
	153	amaretto di gavenola
	154	barbagiuai
	155	biscette
	156	biscotti del lagaccio
	157	biscotti di semola di gavenola
	158	biscotto di taggia
	159	buccellato
	160	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s.
	161	canestrello di brugnato
	162	canestrello di taggia

	163	castagnole
	164	cavagnetto di brugnato
	165	chinotto candito (di savona)
	166	ciappe
	167	corsetti avvantaggiati
	168	corsetti del levante ligure
	169	corsetti della val polcevera
	170	cubàite
	171	farinata (ligure, di ceci)
	172	farinata (savonese, bianca)
	173	focaccia
	174	focaccia al formaggio di recco
	175	focaccia dolce sarzanese
	176	frittelle della val bormida
	177	gattafin
	178	gobelletti
	179	michetta
	180	millesimini
	181	ossa dei morti
	182	pan dei morti
	183	pandolce (genovese)
	184	pane casereccio (della val bormida)
	185	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	186	pane di triora
	187	pane d'orzo
	188	pane rustico di gavenola (pane rustico di
	189	panèra
	190	pansarola
	191	pasta sciancà
	192	pinolata
	193	poncrè
	194	quaresimali
	195	ravioli di patate rosse
	196	raviolo alle erbette
	197	raviolo ligure
	198	raviolo magro
	199	rotelle
	200	schiumette
	201	sciuette
	202	spungata
	203	strozzagatti
	204	taggioen
	205	tirotto
	206	torcetti
	207	torrone, u turu'n
	208	torta di chiavari (torta de ciävai)
	209	torta di nocciole
	210	torta di riso dolce
	211	torta di torriglia
	212	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d'
	213	torta panarello (panarella)
	214	torta sacripantina
	215	torta scema
	216	torta stroscia
	217	trofie

prodotti della gastronomia	218	baciocca
	219	bagnùn d'acciughe
	220	brandaculun
	221	cappon magro
	222	capponata
	223	carne sotto il testo
	224	castagnaccio
	225	cima alla genovese
	226	ciuppìn
	227	condigion
	228	coniglio
	229	farinata di zucca
	230	fazzino
	231	focaccia verde
	232	focaccine di mais
	233	fràndura
	234	frittelle di baccalà
	235	gran pistau
	236	lattughe ripiene
	237	lisoni
	238	lumache
	239	mess-ciua
	240	micotti
	241	pan martin
	242	panella
	243	panissa
	244	pissalandrea
	245	polenta bianca
	246	preboggion
	247	sbira
	248	scarpazza
	249	scherpada
	250	sgabei
	251	stirpada
	252	stoccafisso
	253	testaroli
	254	torta di riso
	255	torta di riso e porri
	256	torta di zucca
	257	torta pasqualina
	258	zuppa di muscoli
preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari	259	acciuga sotto sale del mar ligure
	260	acciuga, acciuga di monterosso
	261	cicierello di noli
	262	gamberetti
	263	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	264	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	265	tonnidi del golfo paradiso
	266	zerlo di noli
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	267	latte fresco della valle stura
	268	latte fresco di marinella
	269	miele della liguria
	270	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	bastardei
	2	borzat
	3	bresaola affumicata
	4	bresaola di cavallo
	5	cacciatori d'oca
	6	capretto da latte pesante
	7	carne secca
	8	ciccioli
	9	ciccioli d'oca
	10	ciccioli mantovani
	11	cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese)
	12	cuz
	13	durelli d'oca
	14	fegato d'oca grasso
	15	grasso d'oca
	16	greppole
	17	luganega
	18	luganega di cavallo
	19	lughenia di passola
	20	mortadella di fegato
	21	mortadella di fegato al vin brulè
	22	pancetta (con filetto,con pisteum, della bergamasca, pavese)
	23	patè di fegato d'oca
	24	petto d'oca stagionato
	25	pisto
	26	prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe)
	27	prosciuttino d'oca stagionato
	28	prosciutto cotto
	29	prosciutto crudo marco d'oggiono
	30	prosciutto mantovano
	31	quartini d'oca sotto grasso
	32	salame con lingua
	33	salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano)
	34	salame da cuocere
	35	salame di testa
	36	salame pancettato
	37	salame sotto grasso
	38	salamelle di mantova
	39	salamina mista
	40	salamini di capra
	41	salamini di cavallo
	42	salamini di cervo
	43	salamini magri o maritati
	44	salsiccia di castrato ovino
	45	sanguinaccio o marzapane
	46	slinzega di bovino
	47	slinzega di cavallo
	48	soppressata bresciana
	49	verzini
	50	violino
	51	violino di capra
formaggi	52	agrì di valtorta
	53	bagoss
	54	bernardo

	55	branzi
	56	cadolet di capra
	57	caprino a coagulazione lattica
	58	caprino a coagulazione presamica
	59	caprino vaccino
	60	casatta di corteno golgi
	61	casolet
	62	casoretta
	63	crescenza
	64	fatuli'
	65	fiorone della valsassina
	66	fiurì o fiurit
	67	fontal
	68	formaggella (della val brembana, della val di scalve, della val sabbia, della val seriana, della val trompia, della val camonica, di menconico, tremosine)
	69	formaggella del luinese
	70	formaggio d'alpe grasso
	71	formaggio d'alpe misto
	72	formaggio d'alpe semigrasso
	73	formaggio val seriana
	74	formai de livign
	75	garda tremosine
	76	granone lodigiano
	77	Italico
	78	latteria
	79	magnoca
	80	magro
	81	magro di latteria
	82	magro di piatta
	83	matusc
	84	moteli
	85	nisso
	86	nostrano grasso
	87	nostrano semigrasso
	88	pannerone
	89	robiola bresciana
	90	robiola della valsassina
	91	salva
	92	scimudin
	93	semuda
	94	silter
	95	sta'el
	96	stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico)
	97	strachet
	98	strachitund
	99	tombea
	100	torta orobica
	101	zincarlin
grassi (burro, margarina, oli)	102	burro di montagna
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	103	amarene d'uschione
	104	asparago (di cilavegna, di mezzago)
	105	castagne secche
	106	cipolla (di sermide, rossa)
	107	conserva senapata
	108	cotognata
	109	farina di grano saraceno
	110	farina per polenta della bergamasca

	111	marroni di santa croce
	112	mele di valtellina
	113	melone (di casteldidone, di viadana)
	114	mostarda di cremona
	115	mostarda di mantova
	116	patata di campodolcino
	117	radici di soncino
	118	riso
	119	sugolo
	120	tartufo (nero)
	121	zucca
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	122	baci del signore
	123	baci di cremona
	124	bisciola
	125	biscotin de prost
	126	brasadella (dolce)
	127	braschin
	128	brutti e buoni
	129	bunbunenn
	130	buscel di fich
	131	bussolano (di soresina)
	132	carcent
	133	casoncelli della bergamasca
	134	caviadini
	135	croccante
	136	cupeta
	137	frittella
	138	gnocchi di zucca
	139	graffioni
	140	grissini dolci
	141	marubini
	142	masigott
	143	meascia dolce o salata
	144	miccone
	145	nocciolini
	146	pan da cool
	147	pan di segale
	148	pan méino
	149	pane comune
	150	pane di pasta dura
	151	pane di riso
	152	pane di san siro
	153	pane giallo
	154	pane mistura
	155	panettone di milano
	156	panun
	157	pazientini
	158	pesce d'aprile
	159	pizzoccheri della valtellina
	160	polenta e uccelli dolce
	161	resta
	162	ricciolino
	163	sbrisolona
	164	scarpinocc
	165	schiacciatina
	166	spongarda di crema
	167	tirot
	168	torrone di cremona
	169	torta bertolina
	170	torta del donizetti

	171	torta del paradiso
	172	torta di fioretto
	173	torta di grano saraceno
	174	torta di latte
	175	torta di mandorle
	176	torta di tagliatelle
	177	torta sbrisolona
	178	tortelli cremaschi
	179	tortelli di zucca
	180	tortionata
	181	treccia d'oro "crema"
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	182	alborelle essiccate in salamoia
	183	coregone
	184	missoltini
	185	pigo
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	186	mascarpin de la calza
	187	mascarpone artigianale
	188	miele
	189	ricotta artigianale

REGIONE MARCHE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	sapa
	5	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	6	visner - vino di visciole
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	barbaglia - goletta
	8	budellino di agnello o capretto crudo
	9	cappone rustico - cappone nostrale
	10	carne del cavallo del catria
	11	carne della razza bovina marchigiana
	12	carne di pecora sopravvissana
	13	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	14	ciauscolo – ciabuscolo – ciavuscolo
	15	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	16	coppa di testa – tortella
	17	fegatelli
	18	gallo ruspante
	19	lardo del montefeltro
	20	lonza – capocollo – scalmarita
	21	lonzino – capolombo
	22	mazzafegato – salsiccia matta
	23	miaccio – miaggio – migliaccio
	24	pancetta arrotolata
	25	porchetta
	26	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	27	prosciutto delle marche
	28	salame di fabriano
	29	salame di frattula
	30	salame di pecora
	31	salame di soprassato o soppressato
	32	salame lardellato
	33	salsiccia
	34	salsiccia di fegato
	35	spalletta
	36	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
condimenti	37	conserva di pomodori
	38	pasta di tartufo bianco
	39	salamora di belvedere
	40	salsa di olive
formaggi	41	cacio in forma di limone
	42	caciotta
	43	caciotta vaccina al caglio vegetale
	44	caprino
	45	caprino al lattice di fico
	46	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	47	casecc
	48	formaggio di fossa
	49	pecorino
	50	pecorino in botte
	51	raviggiolo
	52	slattato
grassi (burro, margarina, oli)	53	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	54	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	55	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	56	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	57	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	59	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	bacche di biancospino in sciroppo
	61	carciofo monteluponese o scarciofeno
	62	carciofo violetto precoce di jesi
	63	cavolfiore "precoce di jesi"
	64	cavolfiore "tardivo di fano"
	65	cicerchia
	66	cipolla di suasa
	67	composta di castagne
	68	cotognata
	69	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	70	farro "triticum dicoccum"
	71	germogli di pungitopo sott'olio
	72	germogli di tamaro sott'olio
	73	germogli di vitalba sott'olio
	74	gobbo di trodica - cardo di macerata
	75	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	76	lamponi sciroppati
	77	marmellata di bacche di rosa canina
	78	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	79	marmellata di fichi della signora
	80	marmellata di more
	81	marmellata di mosto e mele mostarda
	82	marmellata di pomodori verdi
	83	marrone del montefeltro
	84	marrone di acquasanta terme
	85	marrone di roccafluvione
	86	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	87	mela rozza
	88	misto di fine stagione
	89	oliva ripiena all'ascolana
	90	oliva tenera ascolana del piceno
	91	olive nere marinate - olive nere strinate
	92	orzo mondo tostato macinato
	93	pera angelica
	94	roveja - rubiglio - corbello
	95	taccole
	96	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	97	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	98	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	99	visciolata
	100	visciole e amarene di cantiano
	101	visciole essiccate
	102	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	103	anicetti
	104	biscotti di mosto
	105	biscottini sciroppati - biscutin'
	106	bostrengo
	107	calcione di treia
	108	calcioni di fave fritti
	109	castagnole
	110	cavallucci
	111	chichiripieno o chichì
	112	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	113	ciambelle all'anice o anicini
	114	ciambellone
	115	cicerchiata
	116	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	117	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	118	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	119	cresciolina
	120	crostata al torrone
	121	crostoli del montefeltro
	122	fave dei morti
	123	fristingo – fristingu – frestinghe

	124	frittelle di polenta
	125	frustenga
	126	funghetto di offida
	127	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	128	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	129	maiorchino – marocchino
	130	pan nociato
	131	pane a lievitazione naturale
	132	pane di chiaserna
	133	pane di pasqua di borgopace
	134	pizza con le noci
	135	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	136	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	137	quadrelli pelusi
	138	rocciata - erbata
	139	scroccafusi
	140	serpe
	141	sfrappe - fiocchetti
	142	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	143	tacconi - tacon
	144	torrone di fichi – panetto di fichi
	145	torta di granoturco in graticola
	146	ungaracci - ungarucci
preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	147	filetti di trota affumicati
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	148	miele delle marche
	149	ricotta
	150	ricotta salata

REGIONE MOLISE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	panpanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia
	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise

	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale)
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)
	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli

	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	miele
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon
	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto crudo di cuneo

	59	prosciutto montano della val vigezzo
	60	rane delle risaie piemontesi
	61	salame cotto
	62	salame cuneo
	63	salame d'asino
	64	salame del cios
	65	salame di cavallo
	66	salame di cinghiale
	67	salame di giora
	68	salame di patate
	69	salame di testa o cupa
	70	salame di turgia
	71	salame d'la doja
	72	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	73	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinaccio con pane
	82	sanguinaccio con patate
	83	sanguinaccio con riso
	84	testa in cassetta
	85	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	86	violino di agnello
	87	violino di camoscio
	88	violino di capra
condimenti	89	bagna cauda
	90	bagnet ros (bagnet 'd tomatiche)
	91	bagnet verd
	92	mostarda di mele
	93	mostarda d'uva o cognà
formaggi	94	beddo
	95	boves
	96	brus
	97	brus da latte
	98	caprino della val vigezzo
	99	caprino lattico piemontese
	100	caprino presamico piemontese
	101	caprino valsesiano
	102	cevrin di coazze
	103	formaggio a crosta rossa
	104	formaggio del fieno
	105	frachet
	106	gioda
	107	maccagno (macagn)
	108	mollana della val borbera
	109	montebore
	110	montegranero
	111	mortrett o murtret
	112	motta
	113	murianengo o moncenisio
	114	murtarat
	115	nostrale d'alpe
	116	ossolano
	117	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	118	paglierina
	119	robiola d'alba
	120	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	121	robiola di cocconato
	122	salagnun

	123	salgnun o salignun
	124	sola (sora, soera)
	125	spress o spresitt
	126	testun
	127	toma ajgra
	128	toma biellese
	129	toma del lait brusc o formag lait brusc
	130	toma della valsesia
	131	toma di capra (crava)
	132	toma di celle
	133	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	134	toma di lanzo
	135	tometto o tumet
	136	tomino (tuma) di casalborgone
	137	tomino canavesano asciutto
	138	tomino canavesano fresco
	139	tomino del bot
	140	tomino delle valli saluzzesi
	141	tomino di melle (toumin del mel)
	142	tomino di rivalta
	143	tomino di s. giacomo di boves
	144	tomino di saronsella (chivassotto)
	145	tomino di sordevolo
	146	tomino di talucco
	147	tuma 'd trausela
	148	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	149	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	150	actinidia di cuneo
	151	aglio di molino dei torti
	152	ajucche
	153	albicocca tonda di costigliole
	154	amarena di trofarello
	155	asparago di borgo d'ale
	156	asparago di poirino
	157	asparago di santena
	158	asparago di valmacca
	159	asparago saraceno di vinchio
	160	bietola rossa di castellazzo bormida
	161	cardo avorio di isola d'asti
	162	cardo bianco avorio di andezeno
	163	cardo gobbo di nizza monferrato
	164	carota di san rocco castagnaretta
	165	castagne della val borbera
	166	castagne delle valli cuneesi
	167	castagne delle valli di lanzo
	168	cavolfiore di moncalieri
	169	cavolo verza di montalto dora
	170	cavolo verza di settimo torinese
	171	cece di merella
	172	cicoria pan di zucchero casalese
	173	ciliegia bella di garbagna
	174	ciliegia precoce di rivarone
	175	ciliegie di pecetto
	176	cipolla bionda astigiana
	177	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	178	cipolla rossa astigiana
	179	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	180	cipolle di andezeno
	181	cipolline di ivrea
	182	erbe officinali della valle grana
	183	fagiolana della val borbera
	184	fagioli di cuneo

	185	fagiolo di saluggia
	186	farina per polenta tradizionale di langa
	187	farine alimentari della valle vermenagna
	188	fragola di tortona
	189	fragole delle valli cuneesi
	190	fragole di san raffaele cimena
	191	fragolina di san mauro torinese
	192	funghi della valle bronda (pagno)
	193	funghi di giaveno
	194	funghi di sanfront
	195	grano saraceno
	196	insalatina di castagneto po
	197	lattughino di moncalieri
	198	marrone della val pellice
	199	marroni della valle di susa
	200	mela carla della val borbera
	201	mela di san marzano oliveto
	202	mela golden di cuneo
	203	mela renetta grigia di torriana
	204	melanzana violetta casalese
	205	mele autoctone del biellese
	206	mele del monferrato
	207	mele della val curone
	208	mele della val sangone
	209	mele della valle bronda
	210	mele della valle di susa
	211	mele della valle grana
	212	mele della valsesia
	213	mele della valsessera
	214	mele delle valli di lanzo
	215	mele di cavour - varietà locali
	216	mele rosse delle valli cuneesi
	217	meloni di isola s. antonio
	218	patata quarantina bianca genovese
	219	patate dell'alta valle belbo
	220	patate di castelnuovo scrivia
	221	patate di montagna di cesana
	222	patate di san raffaele cimena
	223	peperone di capriglio
	224	peperone di cuneo
	225	peperone quadrato d'asti
	226	peperoni di carmagnola
	227	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
	228	pere delle valli di lanzo
	229	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
	230	pesche del cuneese
	231	pesche di baldissero
	232	pesche di borgo d'ale
	233	pesche di canale - varietà locali
	234	pesche di volpedo
	235	piccoli frutti della provincia di torino
	236	piccoli frutti delle valli cuneesi
	237	pisello di casalborgone
	238	pomodoro costoluto di cambiano
	239	pomodoro costoluto di chivasso
	240	pomodoro piatta di bernezzo
	241	porro di cervere
	242	porro dolce lungo di carmagnola
	243	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
	244	ravanello lungo o tabasso
	245	risi di baraggia biellese e vercellese
	246	risi tradizionali della valle del po
	247	riso s. andrea piemonte
	248	scorzobianca o barbabuc
	249	scorzonera di castellazzo bormida
	250	sedani di alluvioni cambio'

	251	sedano dorato astigiano
	252	susina santa clara del saluzzese
	253	susine della collina torinese
	254	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
	255	trifulot del bür
	256	uva fragola di borgo d'ale
	257	zucca di castellazzo bormida
	258	zucchini di borgo d'ale
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	259	acsenti
	260	agnolotti
	261	amaretti
	262	antico dolce della cattedrale
	263	asianot
	264	baci di cherasco
	265	baci di dama di tortona
	266	bambin 'd succar
	267	bicciolani
	268	biova
	269	biscotti della salute
	270	biscotti giolitti
	271	biscottini di novara
	272	biscotto della duchessa
	273	bonet
	274	brottie
	275	brut e bon
	276	campagnola buschese
	277	canestrelli
	278	canestrelli biellesi
	279	canestrelli novesi
	280	caramelle classiche dure
	281	castagnaccio
	282	ciciu d'capdan
	283	cioccolatino alpino
	284	cioccolatino cremino
	285	cioccolatino grappino
	286	coppette di s. antonio (copeta)
	287	coppi di langa
	288	crasanzin o crescianzin
	289	crocanti del ciavarin
	290	farinata di ceci
	291	fiaca'
	292	finocchini
	293	focaccia di susa
	294	focaccia novese
	295	fugascina di mergozzo
	296	fugassa d'la befana
	297	gianduiotto
	298	grissino rubatà
	299	grissino stirato
	300	krumiri
	301	krussli
	302	la duchesse
	303	lingua di suocera
	304	lose golose
	305	mantovane di cossato
	306	margheritine di stresa
	307	marron glacé di cuneo
	308	miacce
	309	miasse o miasce
	310	miche di cuneo
	311	mustaccioli
	312	nocciolini di chivasso
	313	ossa da mordere

	314	pan barbarià
	315	pan della marchesa
	316	pan dolce di cannobio
	317	pan d'oropa
	318	pan robi
	319	pane di chianocco
	320	pane di mais di novara
	321	pane di riso di novara
	322	pane di san gaudenzio
	323	pane di segale
	324	pane dolce di meliga e mele
	325	pane nero di coimo
	326	panettone basso glassato alle nocciole
	327	panna cotta
	328	paste di meliga
	329	pasticceria mignon della tradizione torinese
	330	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
	331	plin
	332	polenta astigiana
	333	polenta dolce biellese
	334	praline al rhum
	335	praline cri cri
	336	quaquare di genola
	337	rabaton
	338	rustica
	339	sangiorgini di piossasco
	340	stinchett o runditt o amiasc
	341	tajarin
	342	tigrini
	343	tirà
	344	tirulen
	345	torcetti
	346	torrone di nocciole
	347	torta 'd ravisce
	348	torta del buscajet
	349	torta del palio
	350	torta di arignano
	351	torta di castagne
	352	torta di nocciole
	353	torta di pane
	354	torta matsafam
	355	torta palpiton
	356	tupunin
	357	violette candite
	358	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	359	lampré (lampreda)
	360	prodotti ittici in carpione
	361	tinca dorata del pianalto di poirino
	362	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	363	brus da ricotta
	364	mascarpa (mascherpa)
	365	mieli del piemonte
	366	seirass (sairass) di latte
	367	seirass del fen
	368	seirass di siero di pecora
	369	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	ambrosia di arance
	3	ambrosia di limone
	4	arancino
	5	latte di mandorla
	6	limoncello
	7	liquore di alloro
	8	liquore di fico d'india
	9	liquore di melograno
	10	liquore di mirto
	11	nocino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	capocollo di martina franca
	13	carne arrosto di laterza
	14	cervellata
	15	fegatini di laterza
	16	lardo di faeto, rèj de faite
	17	muschiska
	18	prosciutto di faeto
	19	pzzntell
	20	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	21	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	22	salsiccia dell' appennino dauno
	23	salsicciotti di laterza
	24	soppressata dell'appennino dauno
	25	tocchetto
	26	turcinelli
	27	zampina
condimenti	28	sugo alla zia vittoria
formaggi	29	burrata
	30	cacio
	31	caciocavallo
	32	caciocavallo podolico dauno
	33	cacioricotta
	34	caprino
	35	giuncata
	36	manteca
	37	mozzarella o fior di latte
	38	pecorino
	39	pecorino di maglie
	40	pecorino foggiano
	41	scamorza
	42	scamorza di pecora
	43	vaccino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	44	arancia bionda del gargano
	45	arancio dolce del golfo di taranto
	46	asparagi sott'olio
	47	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	48	capperi del gargano, mattinata
	49	capperi in salamoia

	50	capperi sott'aceto
	51	caramelle di limone arancio
	52	carciofini sott'olio
	53	carciofo brindisino, catanese, violetto di sicilia, violetto di brindisi, locale di brindisi, brindisino
	54	carota di zapponeta
	55	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	56	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	57	cipolla di acquaviva delle fonti
	58	cipolla di zapponeta
	59	concentrato secco di pomodoro
	60	conserva piccante di peperoni
	61	cotognata
	62	cotto di fico
	63	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	64	farinella
	65	fave fresche cotte in pignatta
	66	fichi secchi
	67	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	68	funghi spontanei secchi al sole
	69	funghi spontanei sott'olio
	70	lampascioni sott'olio
	71	limone del gargano
	72	mandorla di toritto, aminue
	73	marmellata di arancio e limone
	74	marmellata di fichi
	75	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	76	melanzane secche al sole
	77	melanzane sott'olio
	78	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	79	mostarda
	80	mostarda di uva e mele cotogne
	81	olio extra vergine aromatizzato
	82	olive cazzate o schiacciate
	83	olive in salamoia
	84	olive verdi
	85	patata di zapponeta
	86	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	87	peperoni secchi al sole
	88	peperoni sott'olio
	89	pisello riccio di sannicola
	90	pomodori secchi al sole
	91	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	92	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	93	salicornia sott'olio
	94	salsa di pomodoro
	95	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	96	vincotto
	97	zucchine secche al sole
	98	zucchine sott'olio

paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	99	africani
	100	biscotto di ceglie messapico
	101	bocca di dama
	102	buccunottu gallipolino
	103	calzoncelli
	104	calzone di ischitella
	105	cartellate
	106	cavatelli
	107	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	108	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	109	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	110	farrata di manfredonia, a farréte
	111	focaccia a libro
	112	friselle di orzo e di grano
	113	fruttone, barchiglia
	114	fusilli
	115	grano dei morti
	116	intorchiate
	117	lagane
	118	lasagne arrotolate
	119	maccaruni
	120	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	121	mandorlaccio
	122	mandorle atterrate
	123	mostaccioli
	124	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	125	orecchiette
	126	ostie ripiene
	127	pane di ascoli satriano
	128	pane di grano duro
	129	pane di laterza
	130	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	131	pasta di grano bruciato
	132	pasticciotto
	133	pettole
	134	pizza di grano d'india
	135	pizza sfoglia e scannatedda
	136	pizzelle
	137	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	138	ravioli con ricotta
	139	rustico leccese
	140	scaldatelli
	141	scarcelle
	142	semola battuta
	143	taralli
	144	taralli neri con vincotto
	145	troccoli

prodotti della gastronomia	146	cìciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e cìceri, massa, massa e cìciri
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	147	alici marinate
	148	scapece di lesina
	149	scapece gallipolina
	150	cozza tarantina, cozza gnure
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	151	ricotta
	152	ricotta forte
	153	ricotta marzotica leccese
	154	ricotta salata o marzotica

REGIONE SARDEGNA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo- bruna, bruno-sarda
	10	carne sardo-modicana
	11	cordula, corda
	12	guanciale
	13	musteba- mustela
	14	ortau
	15	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	16	prosciutto di pecora
	17	prosciutto di suino - presuttu
	18	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	19	testa in cassetta
	20	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
condimenti	21	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
formaggi	22	bonassai
	23	casizolu di pecora - pirittas
	24	casizolu, tittighedda, figu
	25	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	26	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	27	casu friscu, formaggio fresco
	28	dolcesardo arborea
	29	formaggio di colostro ovino
	30	fresa, fresa de attunzu
	31	pecorino di nule
	32	pecorino di osilo
	33	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	34	semicotto di capra
	35	trizza
grassi (burro, margarina, oli)	36	olio di lentischio, ollu de stincini
	37	olio extravergine di oliva

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	38	agrumi, arancio di muravera
	39	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	40	carciofo spinoso
	41	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	42	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	43	ciliegio - carrufale
	44	cipolla rossa
	45	finocchietto selvatico
	46	grano cotto
	47	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	48	mandorle (cultivar: cossu - olla - arrubbia - schina de porcu
	49	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	50	melo - melappia - melappiu - appio
	51	melo miali
	52	melo - noi unci
	53	melo trempa orrubia
	54	melone in asciutto - melone de jerru
	55	olive a scabecciu
	56	olive verdi in salamoia
	57	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	58	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	59	pero brutta e bona, brutta bona - bugiarda
	60	pero de su duca, cento doppie - del duca
	61	pira limoi, pera limone
	62	piru ruspu - pero
	63	pompia
	64	riso prodotto e lavorato in sardegna
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	65	amaretto, amarettos de mendula
	66	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	67	aranzada
	68	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	69	biscotto di fonni
	70	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	71	bucconettes
	72	candelaus, candelaus prenu
	73	carapigna - karapigna - astròre
	74	caschettas - tiliccas
	75	civraxiu, civràxu, civàrxu
	76	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	77	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	78	copuletas - copuletta
	79	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle

	80	culurgiones - culingionis
	81	filindeu
	82	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	83	focaccia portoscusese
	84	fregola, fregula
	85	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	86	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	87	gateau gattò de mendula
	88	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	89	gueffus, guelfos, guelfus
	90	is angules
	91	is coccoisi de casu
	92	li chiusoni - ciusoni
	93	lorighittas
	94	malloreddus
	95	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	96	moddizzosu
	97	mostaccioli, mustazzolos
	98	orilletas
	99	panada - empanada
	100	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	101	pane cicci, pane di desulo
	102	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	103	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	104	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	105	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	106	pane guttiaiu
	107	pani e saba, pani e sapa
	108	papassinos
	109	pardulas, casadinas
	110	pastine di mandorle, pastissus
	111	pirikitos - piricchittos
	112	pistiddu
	113	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	114	pistoccu
	115	pompìa intréa
	116	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	117	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	118	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
	119	sebadas, seadas, sebada
	120	sos pinos
	121	sospiri di ozieri
	122	spianada - spianata - cozzula - panedda
	123	torrone di mandorle
	124	tunda
	125	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	126	zichi

preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	127	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	128	belu, trippa di tonno
	129	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	130	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	131	cuore, cuore di tonno
	132	figatello, lattume
	133	merca di muggine
	134	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	135	musciame di tonno - filetto di tonno
	136	spinella
	137	tonno affumicato
	138	tonno sott'olio
	139	tunninia
prodotti di origine animale(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	140	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	141	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	142	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	143	lumache
	144	miele di asfodelo, cadilloni
	145	miele di cardo, cardu pintu
	146	miele di castagno
	147	miele di corbezzolo , melalidone olione
	148	miele di eucalipto
	149	miele di rosmarino
	150	ricotta di colostro ovino
	151	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	152	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	153	ricotta moliterna, ricottone
	154	ricotta mustia
	155	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	156	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
grassi	10	olio extravergine di oliva
condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	piacentino (piacentinu)
	31	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	32	piddiato
	33	provola
	34	provola dei monti sicani, caciotta
	35	provola delle madonie
	36	provola di nebrodi
	37	provola siciliana
	38	tumazzu di vacca
	39	vastedda della valle del belice
	40	vastedda palermitana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	41	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	42	albicocco i scillato
	43	alloro
	44	anguria di siracusa
	45	arancia biondo di scillato
	46	arancia di ribera
	47	bastarduna di calatafimi
	48	capperi
	49	capperi e cucunci
	50	carciofo spinoso di palermo o menfi
	51	carciofo violetto catanese
	52	carota di ispica
	53	cavolfiore violetto "natalino"
	54	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	55	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	56	cece
	57	ciliegia mastrantoni
	58	cipolla di giarratana
	59	cotognata
	60	fagiolo di polizzi

	61	fava di leonforte
	62	fichi secchi
	63	fichidindia
	64	fico d'india della valle del belice
	65	ficodindia della valle del torto, ficudinia
	66	fico d'india di s. cono
	67	fragola e fragolina di naletto
	68	fragolina di ribera
	69	fragolina di sciacca
	70	grano duro
	71	kaki di misilmeri
	72	lenticchia di ustica
	73	lenticchia di villalba
	74	limone in seccagno di pettineo
	75	limone verdello
	76	mandarino tardivo di ciaculli
	77	mandorla di avola
	78	mandorle
	79	manna
	80	marmellata di arance
	81	marmellata di mele cotogne
	82	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	83	mele cola
	84	mele gelate cola
	85	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	86	melone giallo (cucumis melo var. inodorus, melone giallo di paceco, melone d'inverno
	87	mostarda
	88	mostarda essiccata
	89	nespola di trabia
	90	nocciole dei nebrodi
	91	noce di motta, "nuci da motta"
	92	oliva nebba
	93	oliva nera passuluni
	94	origano
	95	ovaletto di calatafimi
	96	patata novella di messina
	97	patata novella di siracusa
	98	pere butirra d'estate
	99	pere spinelli
	100	pere ucciardona
	101	pere virgola
	102	pesca tardiva di leonforte
	103	pistacchio
	104	pistacchio di bronte
	105	pomodoro di vittoria
	106	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	107	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	108	pomodoro secco (ciappa)
	109	rosmarino
	110	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	111	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	112	amaretti
	113	biancomangiare
	114	biscotti a "s"
	115	biscotti al latte
	116	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	117	biscotti di natale
	118	biscotti duri
	119	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	120	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	121	bocconetto
	122	braccialette
	123	buccellato

	124	caciu all'argintèra
	125	cannillieri
	126	cannoli
	127	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
	128	cassata siciliana
	129	cassateddi
	130	cassateddi di calatafimi
	131	cassatella di agira
	132	ciambella
	133	ciascuna, mucatuli
	134	cioccolata di modica
	135	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	136	crespelle di riso
	137	crispelle, i crispeddi
	138	cuccìa
	139	cucciddata
	140	cucciddati di calatafimi
	141	cucuzzata
	142	cuddrireddra
	143	cuddureddi
	144	cuffitelle
	145	facciuni di san chiara
	146	fasciatelle
	147	frutti di martorana
	148	gadduzzi
	149	gelo di melone
	150	granita di gelsi neri
	151	granita di mandorla
	152	guammelle
	153	guiuggiolena o cubbiata
	154	mandorlato (biscotto riccio)
	155	mastazzola
	156	nfasciatieddi
	157	nfasciatieddi di agira
	158	nfasciatiaddi di troina
	159	nfrigghiulata
	160	nucàtuli
	161	ossa di morto
	162	pagnotta alla disgraziata
	163	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	164	pane di casa, u pani i casa
	165	pane di monreale (u pani ri murriali)
	166	pane di s. giuseppe
	167	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	168	panzerotti
	169	papareddi
	170	pasta alla crema di latte
	171	pasta di mandorle
	172	pasta di nocciola
	173	pasta reale di erice
	174	petrafennula
	175	pignoccata
	176	pignolata di messina
	177	piparelle
	178	pizzarruna
	179	pupi cull'ova
	180	pupi di zucchero
	181	salame turco
	182	savoiarde
	183	scacciata
	184	scursunera
	185	sfinci di san giuseppe
	186	sfincione
	187	sfoglio (sfogghiu)
	188	squartucciatu
	189	taralli
	190	testa di turco
	191	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	192	vastedda fritta
	193	vucciddati di mandorle

prodotti della gastronomia	194	arancini di riso
	195	badduzzi di risu
	196	busiati col pesto trapanese
	197	caponata di melanzane
	198	cardi in pastella
	199	cavate
	200	crespelle
	201	crocchè di patate
	202	cuscus di pesce
	203	focaccia al sambuco
	204	frascatula
	205	iris
	206	maccaruna
	207	màccu di favi
	208	maccu di grano
	209	malateddi
	210	nfigghiulata
	211	padducculi di carne
	212	pane cotto
	213	panelle
	214	parmigiana di melanzane
	215	pasta cà muddica
	216	pasta che sàrdi
	217	pasta che vruoccoli arriminàti
	218	sarde a beccaficu
	219	stigghiola
	220	vino cotto e mustazzoli
	221	zuzzu
preparazione di pesci, molluschi e crostacei	222	bottarga, uovo di tonno
	223	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	224	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	225	tonno di tonnara
	226	vaccareddi (lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	227	miele delle egadi
	228	miele delle madonie
	229	miele di acacia, di timo, di carrubo
	230	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	231	miele di trapani
	232	miele ibleo
	233	miele millefiori
	234	miele della provincia di agrigento
	235	ricotta di pecora
	236	ricotta di vacca
	237	ricotta iblea
	238	ricotta infornata
	239	ricotta mista

REGIONE TOSCANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	alkermes (alkermes di firenze)
	2	amaro clementi elixir di fivizzano (amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano)
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massagli
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	vermouth di vino bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	agnello appenninico
	9	agnello del parco di migliarino-san rossore
	10	agnello di zeri (agnello zerasco)
	11	agnello massese
	12	ammazzafegato toscano
	13	barbina (guanciale)
	14	bardiccio
	15	biroldo della garfagnana
	16	biroldo delle apuane
	17	biroldo di lucca (biroldo della versilia, mallegato, buristo)
	18	biscotto di salsiccia di sorano
	19	boccone al fungo porcino di coreglia (salamino al fungo, bocconcino)
	20	budelluzzo di grosseto (busicchio)
	21	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio
	22	capocollo tipico senese (finocchiata)
	23	capretto delle apuane
	24	carne di cavallo di comano (carne di puledro di comano)
	25	carne di razza maremmana
	26	carne salata (carne del bigoncio)
	27	fasciata (pancetta arrotolata)
	28	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	29	fegatello di maiale macinato pisano
	30	filetto della lunigiana
	31	finocchiona toscana (finocchina)
	32	guanciale (gota)
	33	lardo vergine di maiale
	34	lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)
	35	lonzino
	36	manzo di pozza della garfagnana (carne garfagnina, carpaccio garfagnino)
	37	mezzone (bastardo)
	38	mocetta carrarina
	39	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	40	mortadella delle apuane
	41	mortadella di maiale di camaiore (sbriciolona)
	42	mortadella di prato
	43	mortadella nostrale di cardoso
	44	mucca pisana del parco di migliarino-san rossore (mucco pisano)
	45	pancetta apuana
	46	pancetta e rigatino toscani
	47	pollo del valdarno (valdarnese bianca o valdarno bianca)
	48	porchetta di monte san savino
	49	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio
	50	prosciutto del casentino
	51	prosciutto di cinta senese (prosciutto chiantigiano)
	52	prosciutto di sorano

	53	rigatino arrotolato finocchiato
	54	roventino
	55	salame al vino
	56	salame chianino
	57	salame chiantigiano
	58	salame di cinghiale
	59	salame di cinta senese
	60	salame di maiale e pecora
	61	salame prosciuttato di ghivizzano
	62	salame toscano
	63	salsiccia con cotenne
	64	salsiccia con patate
	65	salsiccia di cinghiale
	66	salsiccia di cinghiale sott'olio
	67	salsiccia di montignoso
	68	salsiccia toscana (sarciccia)
	69	sanbudello (ammazzafegato aretino)
	70	soppressata di cinghiale
	71	soppressata di sangue
	72	soppressata toscana (capofreddo, capaccia)
	73	spalla chiantigiana
	74	spalla cotta di filattiera (spalla cotta della lunigiana)
	75	spalla di maiale pisana
	76	spalla di sorano
	77	spuma di gota di maiale di san miniato
	78	tarese valdarno
	79	testa in cassetta (sopressata)
	80	tonno del chianti (finto tonno toscano)
	81	trippa e lampredotto
	82	vergazzata (pancetta stesa)
	83	zampone chiantigiano
condimenti	84	sugo di scottiglia alla pescinaia
formaggi	85	caciotta della lunigiana (formaggio bovino della lunigiana)
	86	caciotta di pecora
	87	caciotta dolce (vacchino dolce)
	88	caciotta stagionata (mucchino, vacchino)
	89	formaggi caprini della maremma (caprini)
	90	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	91	formaggio caprino dell'alto mugello
	92	formaggio caprino delle apuane
	93	il grande vecchio di montefollonico
	94	marzolino di lucardo (pecorino lucardo)
	95	pastorella del cerreto di sorano
	96	pecorino a crosta fiorita
	97	pecorino a latte crudo abbucciato
	98	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese (pecorino di pistoia)
	99	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	100	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	101	pecorino del casentino
	102	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	103	pecorino della costa apuana (pecorino massese)
	104	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi (pecorino baccellone)
	105	pecorino della lunigiana
	106	pecorino delle balze volterrane (pecorino pisano)
	107	pecorino delle colline senesi
	108	pecorino di pienza stagionato in barriques
	109	pecorino stagionato in foglie di noce
	110	pratolina (formaggio di pura capra)

	111	raviggiolo di latte vaccino del mugello
	112	raviggiolo di pecora pistoiese (ravaggiolo, raveggiolo)
	113	raviggiolo di pecora senese (ravaggiolo, raveggiolo)
	114	stracchino (crescenza)
grassi (burro, margarina, oli)	115	olio di madremignola
	116	olio di olivastra scarlinese
	117	olio di olivo quercetano (olio di quercetana)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	118	aglio massese
	119	aglio rosso maremmano
	120	arancio massese
	121	asparago d'argenteuil toscano (asparago nostrale)
	122	barba massese (barba di prete, scorza nera)
	123	basilico gigante (basilico a foglia di lattuga)
	124	bietola a coste sottili
	125	carciofini sott'olio
	126	carciofo del litorale livornese
	127	carciofo di chiusure
	128	carciofo di pian di rocca
	129	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	130	carciofo empolese
	131	cardo della val di cornia (gobbo della val di cornia)
	132	cardo massese (cardone o gobbo)
	133	castagna d'antona (carpinese)
	134	castagna mondigiana del pratomagno (mondistollo)
	135	castagna perella del pratomagno
	136	castagna pistolesa (bianchina)
	137	castagne (fresche) della toscana
	138	cavolfiore fiorentino tardivo (cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato)
	139	cavolfiore precoce toscano (cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce)
	140	cavolo nero riccio di toscana (braschetta)
	141	cavolo riccio nero di lucca
	142	cece di grosseto
	143	cece nostrale (cece nostrale piccolo)
	144	ciavattone di sorano (fagiolo burro di sorano)
	145	ciliegia di lari
	146	cipolla di bassone (cigola)
	147	cipolla di certaldo
	148	cipolla di ripola
	149	cipolla di terceretoli
	150	cipolla di treschietto (gigola)
	151	cipolla lucchese
	152	cipolla massese
	153	cipolla rossa toscana
	154	cipolla savonese (cipolla "sagonese")
	155	cipolla vernina (cipolla bastarda)
	156	cocomero della val di cornia
	157	cocomero gigante
	158	confettura di purnelle fiaschette
	159	cucina (erbi)
	160	dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)
	161	fagiola garfagnina
	162	fagiola schiacciona
	163	fagiolo aquila
	164	fagiolo borlotto di maremma
	165	fagiolo borlotto nano di sorano

	166	fagiolo borlotto nostrale toscano
	167	fagiolo burro toscano
	168	fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del s. ginese-compitese)
	169	fagiolo cannellino di sorano
	170	fagiolo cappone
	171	fagiolo coco nano (fagiolo cocco)
	172	fagiolo dall'occhio (fagiolo gentile, fagiolo cornetto)
	173	fagiolo decimino
	174	fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata)
	175	fagiolo di bigliolo
	176	fagiolo di zeri (fagiolo con il grembiule <fasgiulain dau scuside>, fagioline <fasgiuline>)
	177	fagiolo fico di gallicano
	178	fagiolo giallorino della garfagnana (giallorino)
	179	fagiolo malato
	180	fagiolo marconi a seme nero
	181	fagiolo mascherino
	182	fagiolo massese
	183	fagiolo pievarino
	184	fagiolo romano (fagiolo romanello)
	185	fagiolo rosso di lucca
	186	fagiolo schiaccione
	187	fagiolo scritto della garfagnana
	188	fagiolo scritto di lucca
	189	fagiolo serpente toscano (stringa)
	190	fagiolo stortino di lucca
	191	fagiolo stringa di lucca
	192	fagiolo turco di castello
	193	fagiolo zolfino
	194	farina di castagne carpinese
	195	farina di castagne d'antona (farina dolce)
	196	farina di castagne del pratomagno (farina dolce)
	197	farina di castagne della lunigiana
	198	farina di castagne dell'amiata
	199	farina di castagne di prato
	200	farina di castagne pistoiese
	201	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
	202	fava lunga delle cascine (fava delle cascine)
	203	fichi di carmignano
	204	fichi sott'olio livornesi
	205	fico dottato
	206	fico san piero
	207	fico verdino
	208	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	209	funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)
	210	funghi sotto sale della costa apuana
	211	grano marzolo del melo
	212	grano saraceno, fagopiro, grano nero
	213	granoturco bianco massese (mais bianco)
	214	granturco formenton ottofile della garfagnana
	215	lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)
	216	limone massese
	217	lupino dolce di grosseto
	218	mais quarantino
	219	mais rustico per polenta aretino
	220	marmellate della toscana
	221	marrone (secco) di caprese michelangelo

	222	marroni della toscana
	223	mela "muso di bue" (mela "muso de be")
	224	mela binotto
	225	mela carla aretina (finalina)
	226	mela casciana (rosetta)
	227	mela casolana
	228	mela francesca aretina
	229	mela nesta (decio)
	230	mela panaia (flagellata)
	231	mela roggiola
	232	mela rosa del casentino (mela di montagna)
	233	mela rotella della lunigiana (pomo rodello)
	234	mela rugginosa della valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)
	235	mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng)
	236	melanzana violetta fiorentina
	237	melograno di firenze
	238	melone della val di cornia
	239	mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)
	240	noce aretina
	241	olive in salamoia
	242	paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)
	243	pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)
	244	patata bianca del melo
	245	patata di regnano
	246	patata di santa maria a monte, la tosca
	247	patata di zeri (patate "rosse, bianche, zale" di zeri)
	248	patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino)
	249	pera coscia aretina
	250	pera coscia di firenze
	251	pera del curato toscana
	252	pera gentile
	253	pera rusé
	254	pesca alberta (pesca alberta, pesca lamberta)
	255	pesca cotogna del poggio
	256	pesca cotogna di rosano (cotogna)
	257	pesca cotogna toscana
	258	pesca diga
	259	pesca limone (cotogna tardiva)
	260	pesca maglia rosa
	261	pesca michelini
	262	pesca mora di dolfo
	263	pesca passerina (pesca ubriaca)
	264	pesca regina di londa
	265	pesca trionfo (trionfo rosso, trionfo peloso)
	266	peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)
	267	piattella frisona (fagiolo di san michele)
	268	pinolo del parco di migliarino-san rossore
	269	pisello a mezzafrasca aretina (pisello quarantino)
	270	pisello a tutta frasca aretino
	271	pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino)
	272	pomodoro canestrino di lucca
	273	pomodoro ciliegino toscano
	274	pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)
	275	pomodoro cuore di bue (bovaiolo)
	276	pomodoro fragola di albiano minacciano
	277	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
	278	pomodoro marmande
	279	pomodoro pallino (pomodoro da serbo)

	280	pomodoro pendentino
	281	pomodoro pisanello
	282	pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)
	283	pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)
	284	radicchia di lucca
	285	rapino di bergiola foscalino
	286	rapo del valdarno (rapo nostrale)
	287	scalogno nostrale toscano
	288	sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi)
	289	spinacio tipico della val di cornia
	290	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
	291	tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo)
	292	tartufo bianco della toscana
	293	tartufo nero pregiato della toscana
	294	tartufo nero uncinato della toscana
	295	tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della toscana)
	296	uva colombana di peccioli
	297	zafferano aretino
	298	zafferano della provincia di siena (oro rosso, croco)
	299	zafferano delle colline fiorentine (zima di firenze)
	300	zafferano purissimo di maremma
	301	zucca da semi toscana (zucca da maiali)
	302	zucca lardaia
	303	zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno)
	304	zucchina mora pisana
	305	zucchina sarzanese
	306	zucchina tonda fiorentina
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	307	amaretti di carmignano, amaretti di' fochi
	308	anacino (stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi)
	309	befanini
	310	berlingozzo
	311	biscotti di prato, cantucci di massa marittima (cantucci di prato o cantucci toscani)
	312	biscotto col riccio
	313	biscotto con l'unto (civitellino, bucunto)
	314	biscotto di mezz'agosto
	315	biscotto salato di roccalbegna
	316	bozza pratese (pane di prato)
	317	brecciotto di roccalbegna
	318	brigidino di lamporecchio
	319	brutti boni di prato
	320	brutto buono ai pinoli (kinzica)
	321	buccellato di lucca
	322	carscenta della lunigiana (crescenta)
	323	carscenta di sassalbo
	324	castagnaccio toscano (migliaccio)
	325	cavallucci di siena, cavallucci di massa marittima (morsetti)
	326	cecina, calda calda (farinata, cinque e cinque)
	327	cenci (stracci, frappole)
	328	ciaccia di pasqua
	329	ciaccino
	330	cialde di montecatini
	331	cialdino dei tufi
	332	ciaramito di castell'azzara
	333	ciorchiello di casette (ciambella, ciorchiedo)

	334	confetti di pistoia (confetti a riccio)
	335	corolli incesi
	336	corona di san bartolomeo
	337	crisciolette di cascio
	338	croccolato di siena
	339	focaccette di aulla
	340	focaccia bastarda di pitigliano
	341	focaccia con i friccioli (ciaccia con i friccioli)
	342	focaccia di nonno pilade
	343	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	344	focaccia leva di gallicano
	345	focaccia seravezzina
	346	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
	347	gnudi (ravioli nudi)
	348	lasagne bastarde della lunigiana (lasagne matte)
	349	mandorlata di montalcino
	350	mangia e bei
	351	marocca di casola
	352	marzapane
	353	migliaccia di pitigliano
	354	migliaccio senese
	355	mignecci di formentone di gallicano
	356	neccio toscano (bollento, gaccio, cian)
	357	pan dei santi (pan dei morti, pan co' santi)
	358	pan di ramerino
	359	pane di altopascio
	360	pane di montegemoli
	361	pane di patate della garfagnana
	362	pane di po', signano e agnino
	363	pane di pomarance
	364	pane di pontremoli (focaccia pontremolese)
	365	pane di regnano
	366	pane di vinca
	367	pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco)
	368	pane toscano
	369	panficato dell'isola del giglio
	370	panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima
	371	panforte glacé al cioccolato (torta del corsini, panforte di pistoia)
	372	panigaccio di podenzana
	373	panina (pan giallo)
	374	panini di granturco
	375	pasimata
	376	pattona di comano (pattona comanina)
	377	pesche di prato
	378	pici (pinci)
	379	pupporina
	380	quaresimali
	381	ricciarelli di siena,ricciarelli di pomarance, ricciarelli di massa marittima (marzapanetti alla senese, morselletti)
	382	ricciolina
	383	rustici di montalcino
	384	salviato di villa basilica
	385	scarsella orbetellana
	386	schiacce grossetane (schiacciate, ciacce, focacce)
	387	schiaccia alla campigliese
	388	schiaccia briaca dell'elba
	389	schiaccia pasquale con uccellini di san piero
	390	schiaccia pizzicata di montiano
	391	schiacciata alla fiorentina

	392	schiacciata con l'uva
	393	sfratto
	394	spongata della lunigiana
	395	sportella
	396	taglioli di castell'azzara (melatelli)
	397	testarolo della lunigiana
	398	topi di castell'azzara
	399	torsetto con la bolla di pitigliano
	400	torta co' bischeri
	401	torta cybea di massa
	402	torta d'erbe della lunigiana
	403	torta di farro della garfagnana (torta di farro)
	404	torta di riso di massa e carrara
	405	torta di riso lunigianese
	406	torta di verdure
	407	torta mantovana
	408	torta salata di villa basilica
	409	tortelli alla lastra
	410	tortello del melo (raviolo)
	411	tortello di patate
	412	tortello dolce di pitigliano
	413	tortello maremmano con spinaci
	414	tozzetto di pitigliano
	415	zuccherino di maremma
	416	zuccherino di vernio
	417	zuccotto massese
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	418	anguilla scavecciata (anguilla marinata)
	419	anguilla sfumata
	420	bottarga di cefalo di orbetello (bottarga di muggine)
	421	femminelle di orbetello o burano
	422	fiche maschie a stocchetto
	423	filetto di cefalo di orbetello
	424	palamita
	425	trota fario appenninica del casentino (trota reale)
	426	trota iridea
	427	trota marinata della garfagnana
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	428	miele di acacia toscano
	429	miele di castagno toscano
	430	miele di melata di abete toscano (manna d'abete)
	431	miele di particolari essenze floreali
	432	miele di spiaggia del parco di migliarino - san rossore
	433	miele millefiori toscano
	434	nettare di capraia (miele di capraia)
	435	pappa reale
	436	pappa reale in cellette
	437	polline
	438	propoli toscano
	439	ricotta di pecora grossetana
	440	ricotta di pecora massese
	441	ricotta di pecora pistoiese

REGIONE UMBRIA

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	farro (farro e farro di monteleone)
	26	lenticchie
	27	marrone
	28	patata rossa di colfiorito
	29	sedano nero di trevi
	30	tartufo bianco pregiato
	31	tartufo nero pregiato
	32	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriole
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli
	43	nociata
	44	pammelati
	45	pampepato

	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinoccate
	52	pinolate
	53	rocciata
	54	schiacciata al formaggio
	55	stinchetti
	56	strangozzi
	57	strufoli
	58	torciglione
	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	70	ricotta salata

REGIONE VALLE d'AOSTA

Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	boudin
	4	saoucesse
	5	teteun
	6	motsetta
	7	tseur achètaye
formaggi	8	brossa
	9	formaggio di capra a pasta molle
	10	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	11	formaggio misto
	12	reblec
	13	reblec de crama
	14	salignoùn
	15	séras
	16	toma di gressoney
grassi (burro, margarina, oli)	17	beuro (burro di affioramento)
	18	beuro colò
	19	beuro de brossa
	20	burro centrifugato di siero
prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	21	miele di castagno (mi de tsatagnì)
	22	miele di rododendro (mi de framicllo)
	23	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	24	lasé

REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del cansiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d'asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	falso parsuto
	37	faraona camosciata
	38	faraona di corte padovana
	39	figalet
	40	galletto nano di corte padovana - pepoa
	41	gallina collo nudo di corte padovana
	42	gallina dorata di lonigo
	43	gallina ermellinata di rovigo
	44	gallina padovana
	45	gallina polverara
	46	gallina robusta lionata
	47	gallina robusta maculata
	48	lardo del basso vicentino
	49	lardo in salamoia

	50	lardo steccato con le erbe
	51	lengual
	52	lingua salmistrata
	53	luganega da riso
	54	luganega nostrana padovana
	55	luganega trevigiana
	56	luganeghe de tripan
	57	luganeghe della val leogra
	58	morette o barbusti della val leogra
	59	mortandele
	60	muset trevigiano
	61	nervetti di bovino
	62	oca del mondragone
	63	oca di corte padovana
	64	oca in onto padovana
	65	oco in onto dei berici
	66	osocol di treviso
	67	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	68	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
	69	parsuto de oca
	70	parsuto di montagnana
	71	pastin
	72	pecora alpagota
	73	pendole
	74	pollo combattente di corte padovana
	75	pollo rustichello della pedemontana
	76	porchetta trevigiana
	77	prosciutto crudo dolce di este
	78	salado co l'ajo del basso vicentino
	79	salado della pedemontana trevigiana
	80	salado fresco del basso vicentino
	81	salado fresco trevigiano
	82	salame bellunese
	83	salame di asino
	84	salame di cavallo
	85	salame di verona
	86	salame nostrano padovano
	87	salamelle di cavallo
	88	salsiccia con le rape
	89	salsiccia equina
	90	salsiccia tipica polesana
	91	schenal
	92	senkilam – speck di sappada
	93	sfilacci di equino
	94	sfilacci di manzo
	95	soppressa di verona
	96	soppressa trevigiana
	97	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
	98	sopressa co la brasola del basso vicentino
	99	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
	100	sopressa di cavallo
	101	sopressa investida
	102	sopressa nostrana padovana
	103	speck del cadore
	104	speck del cavallo
	105	tacchino comune bronzato

	106	tacchino ermellinato di rovigo
	107	torresani di torreglia
	108	torresano di braganze
	109	vitellone padano
grassi (burro, margarina, oli)	110	burro a latte crudo di malga
formaggi	111	caciotta misto pecora
	112	casatella trevigiana
	113	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	114	formaggio agordino di malga
	115	formaggio bastardo del grappa
	116	formaggio busche
	117	formaggio caciotta di asiago
	118	formaggio casato del garda
	119	formaggio casel bellunese
	120	formaggio cesio
	121	formaggio contrin
	122	formaggio dolomiti
	123	formaggio fodom
	124	formaggio imbriago
	125	formaggio latteria di sappada
	126	formaggio malga altopina o dei sette comuni
	127	formaggio malga bellunese
	128	formaggio misto pecora fresco dei berici
	129	formaggio moesin di fregona
	130	formaggio montemagro
	131	formaggio morlacco
	132	formaggio nevegal
	133	formaggio nostrano veronese
	134	formaggio pecorino dei berici
	135	formaggio pecorino fresco di malga
	136	formaggio piave
	137	formaggio renàz
	138	formaggio schiz
	139	formaggio tosella
	140	formaggio zigher
	141	formaggio zumelle
	142	formai nustran
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	143	aglio bianco polesano
	144	aglio del medio adige
	145	asparago bianco del sile
	146	asparago bianco di bibione
	147	asparago di arcole
	148	asparago di bassano
	149	asparago di giare
	150	asparago di padova
	151	asparago di palazzetto
	152	asparago di rivoli
	153	asparago verde amaro montine
	154	barbabietola rossa di chioggia
	155	bietola di bassano
	156	bisi de lumignan
	157	biso di peseggia

	158	broccolo di bassano
	159	broccolo fiolaro di creazzo
	160	carciofo violetto di s. erasmo
	161	carota di chioggia
	162	castagne del baldo
	163	castagne e marroni dei colli euganei
	164	cavolo dell'adige
	165	cicoria catalogna gigante di chioggia
	166	ciliegia dei colli asolani
	167	ciliegia delle colline veronesi
	168	ciliegie dei colli euganei
	169	ciliegie durone di cazzano
	170	cipolla bianca di chioggia
	171	cipolla rosa di bassano
	172	composte delle valli dell'agno e del chiampo
	173	craut - verde agre
	174	crauti delle bregonze
	175	cren
	176	culàti di valdagno
	177	durona del chiampo
	178	fagiolino meraviglia di venezia
	179	fagiolo borlotto nano di levada
	180	fagiolo di posina "scalda"
	181	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
	182	farina di mais biancoperla
	183	farina di mais marano
	184	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin
	185	fasola posenata
	186	fragola di verona
	187	funghi coltivati del montello
	188	funghi di costozza
	189	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	190	giuggiola dei colli euganei
	191	giuggiolo del cavallino
	192	insalata di lusia
	193	kiwi di treviso
	194	kiwi di verona
	195	kodinze
	196	kodinzon
	197	mamma bianca di bassano
	198	marinelle sotto spirito
	199	marrone di san mauro
	200	marrone feltrino, morone feltrino
	201	marroni di combai
	202	marroni di monfenera
	203	marroni di valrovina
	204	mela del medio adige
	205	mela di monfumo
	206	mela di verona
	207	melone del delta polesano
	208	melone precoce veronese
	209	mostarda vicentina
	210	nettarina di verona
	211	noce dei grandi fiumi
	212	noce di feltre

	213	patata americana di anguillara e stroppare
	214	patata americana di zero branco
	215	patata cornetta
	216	patata del montello
	217	patata del quartier del piave
	218	patata di chioggia
	219	patata di montagnana
	220	patata di posina
	221	patata dorata dei terreni rossi del guà
	222	patate di rotzo
	223	peperone di zero branco
	224	pera del medio adige
	225	pere del veneziano
	226	pere del veronese
	227	pesca bianca di venezia
	228	pesca di povegliano
	229	pesca di verona
	230	pisello di borso del grappa
	231	pomodoro del cavallino
	232	radicchio bianco fior di maserà
	233	radicchio bianco o variegato di lusia
	234	radicchio rosso di chioggia
	235	radicchio rosso di verona
	236	radicchio variegato bianco di bassano
	237	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
	238	riso del delta del po
	239	riso di grumolo delle abbadesse
	240	scarola o insalata d'inverno di bassano
	241	sedano di rubbio
	242	sedano verde di chioggia
	243	sedano-rapa di ronco all'adige
	244	susina gialla di lio piccolo
	245	tartufo della montagna veronese
	246	tartufo nero dei berici
	247	zucca marina di chioggia
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	248	amarettoni
	249	banana comune
	250	bibanesi
	251	bigoi
	252	biscotti baicoli
	253	biscotti bussolai
	254	biscotti pazientini
	255	capezzoli di venere
	256	carfogn
	257	casunziei
	258	ciopa vicentina
	259	colomba pasquale di verona
	260	cornetti
	261	dolce bissioleta
	262	dolce del santo - santantonio
	263	dolce nadalin

	264	dolce polentina
	265	esse adriese
	266	fave alla veneziana
	267	forti bassanesi
	268	frittelle con l'erba amara
	269	frittelle di verona
	270	frittelle veneziane
	271	fugassa padovana
	272	fugassa veneta
	273	galani e crostoli
	274	gargati
	275	gelato artigianale del cadore
	276	gnocco di smalzao
	277	gnocco di verona
	278	il riccio
	279	lasagne da fornel
	280	mandorlato di cologna veneta
	281	mantovana
	282	merletti santantonio
	283	montasù
	284	pagnotta del doge
	285	pan biscotto veneto
	286	pan co a suca
	287	pan co l'ua
	288	pan de le feste
	289	pan del santo (dolce)
	290	pandoli di schio
	291	pandoro di verona
	292	pane di mais
	293	pasta frolla della lessinia
	294	pevarin
	295	ravioli con radicchio rosso di verona
	296	rufiolo di costeggiola
	297	sagagiardi
	298	san martino
	299	savoiardi di verona
	300	schizzotto
	301	sfogliatine di villafranca
	302	smegiassa
	303	subioti all'ortica
	304	tajadele al tardivo
	305	torrone di s. martino di lupari
	306	torta ciosota
	307	torta figassa
	308	torta fregolotta
	309	torta nicolotta
	310	torta ortigara
	311	torta pazientina
	312	torta pinza-putana
	313	torta sgriesolona - rosegota
	314	torta zonclada
	315	tortellini di valeggio sul mincio
	316	treccia d'oro di thiene
	317	zaleto di giuggiole
	318	zaletti

preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	319	anguilla del delta del po
	320	anguilla del livenza
	321	anguilla marinata del delta del po
	322	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	323	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	324	cefali delle valli da pesca venete
	325	cefalo del polesine
	326	cozza di scardovari
	327	gambero di fiume della venezia oriental
	328	latterini marinati del delta del po
	329	moeche e masanete
	330	moscardino di caorle
	331	pesce azzurro del delta del po
	332	sardine e alici marinate del delta del po
	333	schilla della laguana di venezia
	334	trota fario valli vicentine
	335	trota iridea del sile
	336	trota iridea della valle del chiampo
	337	vongola verace del polesine
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	338	caciocapra
	339	formaggio al latte crudo di posina
	340	formaggio straccon
	341	miele dei colli euganei
	342	miele del delta del po
	343	miele del grappa
	344	miele del montello
	345	miele della collina e pianura veronese
	346	miele della montagna veronese
	347	miele di barena
	348	miele dolomiti bellunesi
	349	mieli dell'altopiano di asiago
	350	ricotta affumicata
	351	ricotta affumicata della val leogra
	352	ricotta da sacchetto della val leogra
	353	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	354	ricotta pecorina dei berici
	355	ricotta pecorina stufata dei berici
	356	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	stomatica foletto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	barbusto o “moretto”
	12	brusti e/o baldonazzi
	13	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	14	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	15	carne “fumada” di siror
	16	carne “salada”
	17	carne “salada” di capra o di pecora
	18	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	19	carne di cavallo affumicata
	20	ciuighe
	21	cotechino di maiale
	22	figadèt
	23	fritole o sizole
	24	lardo e/o lardo “fuma”
	25	lucanica di capra o pecora
	26	lucanica mochena di cavallo
	27	lucanica mochena piccante
	28	lucanica mochena stagionata
	29	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	30	luganega secca della valle di cembra
	31	mortandela
	32	mortandela affumicata della valle di non
	33	pancetta affumicata
	34	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	35	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	36	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	37	pezate di agnelo o pezate
	38	probusto
	39	salame all’aglio di caderzone
	40	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	41	salamella fresca all’aglio di caderzone
	42	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	43	scorzèta
	44	speck
formaggi	45	canestrato

	46	caprino
	47	casàda
	48	casolet
	49	dolomiti
	50	fontal
	51	misto capra
	52	montagna
	53	monte baldo e monte baldo primo fiore
	54	monteson
	55	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	56	provola e caciotta a pasta filata
	57	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	58	tosela
	59	tre valli
	60	vezzena
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	asparago di zambana
	62	broccolo di torbole e s. massenza
	63	carota della val di gresta
	64	cavoli cappucci della val di gresta
	65	crauti
	66	le verde, o verdòle
	67	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	68	mais “nostrano di storo”
	69	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	70	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	71	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	72	marone trentino
	73	noce del bleggio
	74	patata trentina di montagna
	75	pere antiche trentine
	76	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	77	sedano rapa della val di gresta
	78	susina di dro
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	79	basini de trent
	80	béchi panzalini o filone a due tagli
	81	bina
	82	brazedèl
	83	buzòla
	84	canederli trentini
	85	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài

	86	cròfani
	87	gelato artigianale trentino
	88	gratini
	89	grostoli/crostoli
	90	pan co le fritole
	91	pan de segàla
	92	pan de sòrc
	93	pan taià o gramolato
	94	pane di molche - pam de molche
	95	pinza
	96	strangolapreti
	97	stràuli o stràboli
	98	strùdel
	99	torta di "fregoloti"
	100	tortoléti coi puriòni
	101	zelten, celteno o pane di frutta
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	102	sisam
	103	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	104	miel di rasabèch (rododendro)
	105	miele trentino
	106	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	107	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	enzianschnaps (genziana)
	2	kranewitter (ginepro)
	3	latschenschnaps (liquore di mugo)
	4	nusseler (nocino)
	5	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	6	treber (grappa di vinaccia)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	bauernschinken (prosciutto contadino)
	8	blutwurst (sanguinaccio)
	9	fleischkase (salame cotto al forno)
	10	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	11	gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)
	12	gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)
	13	gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)
	14	gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)
	15	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)
	16	hauswurtst (salsiccia fresca aromatizzata)
	17	hirschwurst (salsiccia di cervo)
	18	kalbskopf (testina di vitello)
	19	kaminwurzen (salamino affumicato)
	20	leberwurst (salsiccia di fegato)
	21	meraner wuerstel (wuerstel di merano)
	22	speck
formaggi	23	algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	24	algunder butterkase (formaggio di lagundo)
	25	algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)
	26	alpkase (formaggio di alpeggio)
	27	aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)
	28	graukase (formaggio grigio)
	29	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	30	inticina (formaggio "inticina")
	31	ortler (formaggio dell'ortler)
	32	pustertaler bergkase (formaggio di montagna della val pusteria)
	33	raucherkase (formaggio affumicato)
	34	sextner almkase (formaggio di montagna di sesto)
	35	toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)
	36	zieger (formaggio fresco aromatizzato)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	37	apfelsaft (succo di mele)
	38	brotklee (pane alla trigonella)
	39	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)
	40	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	41	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	42	holersirup (sciroppo di sambuco)
	43	kastanien von suedtirol (castagne dell'alto adige)
	44	kloazn (pere essiccate)
	45	kren (rafano)

	46	lowenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	47	marille (albicocca val venosta)
	48	mohnsamen (seme di papavero)
	49	plentn (polenta)
	50	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	51	ribissirup (sciroppo di ribes)
	52	rübenkeime (germogli di rape)
	53	sauerkraut (crauti)
	54	terlaner spargel (asparago di terlano)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	55	apfelbrot (pane di mele)
	56	apfelkiechl (frittelle di mele)
	57	breatl (pagnotta)
	58	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	59	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	60	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	61	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	62	fochas (focaccia)
	63	germzopf (treccia lievitata)
	64	hirtenbrot (pane del pastore)
	65	holermulla (gelatina di sambuco)
	66	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	67	kiechl (ciambella dolce)
	68	knoedel (canederli)
	69	krapfen
	70	milzschnitten (crostini di milza)
	71	mohnmingilan (frittella di papavero)
	72	nocken (gnocchi)
	73	paarl (coppia di pagnotte)
	74	palabirabrot (pane alle pere)
	75	pindl (pane di segale a tre coppie)
	76	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	77	püces (pane ladino)
	78	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	79	schuttelbrot (pane di segale duro)
	80	schwarzer weggen (filone integrale)
	81	strauben (frittella "strauben")
	82	strudel
	83	tirtlan (frittelle tirtlan)
	84	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	85	vollkornpaar (paarl integrale)
	86	vorschlag (pagnotta di farine miste)
	87	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)
	88	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	zwetschgen-und marillenknodel (canederli dolci con albicocca e prugne)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	buttermilch (latticello)
grassi, burro, margarina, olio	91	alpbutter (burro d'alpeggio)

05A07437

AUGUSTA IANNINI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(G503112/1) Roma, 2005 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2005 (salvo conguaglio) (*)

Ministero dell'Economia e delle Finanze - *Decreto 24 dicembre 2003 (G.U. n. 36 del 13 febbraio 2004)*

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	(di cui spese di spedizione € 219,04)	- annuale	€	**400,00**
	(di cui spese di spedizione € 109,52)	- semestrale	€	**220,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:			
	(di cui spese di spedizione € 108,57)	- annuale	€	**285,00**
	(di cui spese di spedizione € 54,28)	- semestrale	€	**155,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€	**68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:			
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€	**168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€	**65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€	**167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(di cui spese di spedizione € 344,93)	- annuale	€	**780,00**
	(di cui spese di spedizione € 172,46)	- semestrale	€	**412,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(di cui spese di spedizione € 234,45)	- annuale	€	**652,00**
	(di cui spese di spedizione € 117,22)	- semestrale	€	**342,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € **80,00** *il versamento relativo al tipo di abbonamento alla* Gazzetta Ufficiale - *parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2005.*

BOLLETTINO DELLE ESTRAZIONI

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **88,00**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
serie generale	€	1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi,* prezzo unico	€	1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€	6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II (inserzioni)

Abbonamento annuo *(di cui spese di spedizione € 120,00)*			€ **320,00**
Abbonamento semestrale *(di cui spese di spedizione € 60,00)*			€ **185,00**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione)	€	1,00	

I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo			€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni			€ **180,00**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€	18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

Restano confermati gli sconti in uso applicati ai soli costi di abbonamento

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

€ 6,00